

CORSO: PREPARAZIONE DI PRODOTTI ALIMENTARI FRESCHI

A chi si rivolge: Giovani fra i 15 ed i 29 anni iscritti al programma Garanzia Giovani e aderenti all'ATS: " **Sinergia per il Lavoro**"

Obiettivi: preparare le materie prime, le attrezzature e i macchinari per la lavorazione di prodotti alimentari freschi (carni, salumi, formaggi, ecc..) in base alle diverse tipologie di prodotto e nel rispetto della normativa igienico-sanitaria

Capacità:

- confezionare i prodotti per la vendita al banco e a libero servizio mediante l'utilizzo corretto delle varie attrezzature (nastro per plastificazione, strumenti di pesatura, etichettatrice, ecc.) e verificando la corretta esecuzione delle diverse operazioni
- porzionare a macchina i vari pezzi di carne per la vendita a banco e libero servizio
- preparare i prodotti pronti per la cottura e per il consumo per la vendita a banco e libero servizio secondo le direttive aziendali e le esigenze espresse dai clienti
- preparare i salumi e i formaggi per la vendita a banco e libero servizio secondo le direttive aziendali e le esigenze espresse dai clienti
- preparare la carne macellata per la successiva fase di lavorazione

Conoscenze:

- caratteristiche e funzionamento degli strumenti di pesatura (ad es. bilance elettroniche), delle attrezzature e degli impianti di cottura/refrigerazione per favorire un corretto utilizzo nelle fasi del processo di lavoro
- caratteristiche e funzionamento delle strumentazioni per il confezionamento (macchina termosaldatrice, macchina per il sottovuoto, etc.) per favorire un corretto utilizzo nelle fasi del processo di lavoro
- caratteristiche, provenienza e deperibilità delle diverse tipologie di prodotti
- metodi di stagionatura e di conservazione dei salumi e dei formaggi
- metodi e tecniche di affilatura per l'utilizzo degli strumenti da taglio ed altri utensili (mannaie, coltelli, affettatrice, tritacarne, coltelleria varia, coltelli piccoli da disosso, coltello grosso da disegno, tritacarne etc.)
- normativa igienico-sanitaria e procedura di autocontrollo haccp e normativa in materia di sicurezza nei luoghi di lavoro
- parti anatomiche degli animali per procedere correttamente nella lavorazione



- tecniche di confezionamento delle differenti tipologie di prodotti per la fase di vendita al banco tradizionale e per la fase di allestimento del banco a libero servizio
- tecniche di lavorazione per la disossatura, sezionatura, frollatura, sfesatura, rifilatura, macinatura, taglio a filo (a mano o a macchina), macinatura, pulitura, sgrassatura e legatura della carne
- tecniche di preparazione di prodotti a base di carni pronte per cottura e consumo per la preparazione di pietanze secondo il ricettario aziendale

Durata: 70 ore

Tirocinio formativo: Al termine del percorso formativo i partecipanti saranno collocati in aziende della grande distribuzione organizzata per effettuare Tirocini formativi dalle seguenti caratteristiche:

- **Durata:** 6 mesi
- **Retribuzione:** 450 €/mese (al netto delle ritenute)

Per maggiori informazioni consultare il sito www.iltrattodiunzione.it, menu: Garanzia Giovani – Elenco corsi