

C.A.T. CONFCOMMERCIO LECCE
IL SINDACATO PROVINCIALE MACELLAI – FEDERCARNI LECCE
E BARBA CARNI LECCE,

organizzano la **PRIMA EDIZIONE** del Corso Professionale per
“MACELLAIO”

In un periodo di grande richiesta di figure professionali specializzate da poter impiegare nel settore della macelleria, il C.A.T. CONFCOMMERCIO LECCE ha progettato un corso di formazione professionale, dal taglio prevalentemente pratico, che permetterà a tutti i partecipanti di acquisire le conoscenze tecnico-pratiche e le competenze professionali per lavorare sia all'interno di esercizi commerciali di medie e grandi dimensioni, che in contesti di piccolo commercio tradizionale come macellerie, gastronomie, rosticcerie.

DESTINATARI

Tutti coloro che vogliono intraprendere la professione del Macellaio.

DURATA

Il corso avrà una durata complessiva di n.40 ore di cui **10 ore di teoria e 30 ore di pratica** da svolgere presso la rinomata macelleria-gastronomia **BARBA CARNI LECCE**.

DOCENTI

Sotto la sapiente guida di **Salvatore Barba** e del suo staff composto da professionisti ed esperti del settore, i corsisti avranno la possibilità di formarsi all'interno di un vero laboratorio di macelleria, completo di tutte le attrezzature fondamentali per svolgere il mestiere del macellaio.

MODULI:

Norme e principi di igiene - HACCP

Sicurezza e prevenzione nei luoghi di lavoro

Principi di nutrizione – Intolleranze – Allergie alimentari

La figura professionale del macellaio

Classificazione degli animali e le diverse tipologie di razze animali

Architettura del negozio: macchine, attrezzature e allestimento vetrina

Tecniche di lavorazione e utilizzo di coltelli e attrezzatura tecnica

Paratura, porzionatura e disosso

Tecniche di sezionamento e lavorazione di carni bovine

Tecniche di sezionamento e lavorazione di pollame

Tecniche di sezionamento e lavorazione di carni suine

Produzione di insaccati di macelleria: salsicce, hamburger e macinati

L'ultima giornata del corso i partecipanti avranno la possibilità di mettere in pratica quanto hanno appreso durante il percorso formativo, attraverso una **dimostrazione pratica** da svolgere davanti ad un gruppo di esperti del settore e titolari di macellerie.

Al termine verrà rilasciato ai corsisti l'**Attestato di partecipazione al corso**.

Il corso è a **NUMERO CHIUSO**.

Costo del corso: **€ 350,00 IVA inclusa**.

Il costo del corso comprende:

- Materiale didattico
- Grembiule e copricapo
- Esercitazioni in laboratorio.

Il corso è organizzato con la partnership tecnica di:

BARBA CARNI LECCE, storica Macelleria-Gastronomia di Lecce che metterà a disposizione il laboratorio per le esercitazioni pratiche

UNOX SPA, azienda leader nella vendita e progettazione di forni professionali, che doterà il laboratorio delle attrezzature tecniche da utilizzare durante le esercitazioni

IBA Ingrosso Budella e Affini – IBA Chef, azienda specializzata nella vendita di prodotti ed articoli per le preparazioni gourmet, che fornirà le materie prime per tutta la durata del corso.

Il corso è gratuito solo ed esclusivamente per i dipendenti delle aziende aderenti all'Ente Bilaterale del Turismo – Puglia.

Per ulteriori informazioni e per l'iscrizione al corso contattare la segreteria organizzativa di Confcommercio: Tel. 0832/345146 – 0832/345124 - Mail formazione@confcommerciolecce.it