



## ***SPECIALIZZARSI NEL MONDO DELLE CARNI PER IL PROPRIO SUCCESSO PROFESSIONALE***

***Work Experience di tipo professionalizzante***

***Dgr. 717 del 21/05/2018 – Cod. Prog 3909-0001-717-2018***

DGR 717 DEL 21/05/2018 selezionato nel quadro del POR FSE 2014-2020, Asse I Occupabilità – Work Experience. Il progetto nasce dalla necessità dei supermercati e ipermercati del Gruppo Unicom di reperire personale specializzato da inserire come addetti al banco macelleria, ed ha messo a disposizione 12 tirocini in diversi punti vendita della regione. **L'avvio del progetto è subordinato all'approvazione da parte dell'Amministrazione Regionale.**

### ***Destinatari***

n. 12 disoccupati/inoccupati **over 30**, residenti o domiciliati sul territorio regionale, che abbiano assolto l'obbligo d'istruzione/formazione professionale; in aggiunta a ciò, dato il profilo di carattere tecnico operativo dell'addetto alla macelleria, saranno ritenuti preferenziali qualifiche professionali o diplomi coerenti con i contenuti e le finalità del progetto. Verranno valutate, in fase di selezione dei partecipanti, eventuali esperienze precedenti in ambito produttivo del settore o di settori differenti, e la motivazione/predisposizione al ruolo da parte dei candidati.

### ***Durata***

Il percorso è articolato in **84 ore di attività formativa, 4 ore di orientamento, 480 ore di tirocinio, 6 ore di accompagnamento al tirocinio**. Il percorso formativo è gratuito ed è **prevista una borsa di studio di 3 o 6 € per ogni ora di tirocinio regolarmente frequentata**. Il percorso formativo si svolgerà in misura prevalente presso la **Scuola Professionale Lepido Rocco sede di Lancenigo (TV)**; il tirocinio verrà organizzato nei punti di vendita presenti nelle zone di residenza dei partecipanti, compatibilmente con le necessità delle aziende partner partecipanti al progetto.

### ***Formazione***

Durante l'intervento formativo comune saranno trattati i seguenti argomenti: le diverse tipologie di carni; le nozioni base sulla pulizia, taglio e conservazione dei prodotti freschi nel supermercato; il controllo merci al momento dello scarico; i preparati; l'esposizione delle merci; la rotazione del prodotto sulla base della durata e dell'ordine di consegna; tracciabilità e il controllo dei punti critici; rispondere a richieste circa la composizione dei prodotti in vendita; il funzionamento e l'igiene delle apparecchiature necessarie allo svolgimento dell'attività e la comunicazione con il cliente.

### **Selezioni**

Per potersi candidare alle selezioni è necessario far pervenire entro il **20/09/2018**:

- Modello ISEE e Iscrizione al Centro per l'impiego
- Fotocopia del documento di identità e del codice fiscale
- Curriculum vitae in formato Europass

Invio tramite e-mail a: [selezione@acrossnet.it](mailto:selezione@acrossnet.it) in oggetto indicare: "717 – addetto al banco macelleria"

