



OPERATORE AL BANCO DI PRODOTTI ALIMENTARI (MACELLERIA)

PERCORSI - Sostegno all'occupabilità dei soggetti svantaggiati attraverso percorsi di riqualificazione e aggiornamento delle competenze per il lavoro

Progetto presentato alla valutazione della Direzione Lavoro della Regione del Veneto. La realizzazione delle attività è subordinata all'approvazione del progetto stesso da parte dell'Amministrazione regionale.

Con la Direttiva "PERCORSI" si intende promuovere l'accesso all'occupazione dei disoccupati attraverso un'offerta di interventi formativi, di diversa durata, erogati alle persone over 30 di ottenere una qualifica professionale. Per i destinatari dell'iniziativa che non percepiscono alcun sostegno al reddito è prevista l'erogazione di un'indennità di partecipazione per le ore riferite alle attività di Orientamento specialistico, Coaching, Counseling, Formazione e Tirocinio. Il valore orario è pari a 6 Euro ora/partecipante.

Per quanto riguarda le attività formative e il tirocinio, l'indennità di partecipazione sarà riconosciuta solo se il destinatario avrà raggiunto la frequenza di almeno il 70% del monte ore di ciascuna attività singolarmente considerata.

La domanda deve essere inviata entro il 30 settembre 2020

all'indirizzo email c.campolongo@cfpmanfredini.it

completa di tutta la documentazione specificata o consegnata presso l'ufficio Formazione Superiore e Continua all'indirizzo riportato in calce.

La selezione si svolgerà presso il cfp Manfredini a partire dal 5 ottobre 2020.

Associazione CFP CNOS-FAP Manfredini

Via Manfredini n. 12
35042 Este (PD)
t. 0429 612101
f. 0429 612198
info@cfpmanfredini.com

POR FSE 2014 – 2020 Regione del Veneto

numero verde 800 984 658
www.regione.veneto.it/FSE
segui la Regione del Veneto su   

Figura professionale

La figura di banconiere di prodotti alimentari, coniugata nello specifico settore della macelleria,, confluirà nell'addetto alla lavorazione carni che avrà il compito di eseguire la preparazione della carne in tagli per la vendita nel rispetto delle norme alimentari e di igiene utilizzando strumenti ed attrezzature di settore adeguatamente selezionate in funzione del tipo di animale, carne, prodotto e lavorazione, nonché organizzerà e gestirà l'intero processo di preparazione delle carni: taglio, confezionamento e rifornimento del banco macelleria. Ulteriormente, si occuperà anche della vendita diretta al cliente presso esercizi commerciali o GDO. Le lezioni, dal carattere altamente professionalizzante, condurranno gli allievi a padroneggiare le abilità necessarie per:

- Curare lo stoccaggio e la conservazione dei prodotti alimentari da banco;
- Realizzare piccole preparazioni di prodotti alimentari da banco;
- Rifornire ed allestire il banco;
- Curare la vendita diretta al cliente.

Struttura del corso

Il percorso è strutturato in una annualità della durata di 900 ore. L'attività formativa inizierà ad ottobre 2020 per concludersi a maggio 2021. Il tirocinio avrà una durata di 360 ore complessive presso aziende leader del territorio nel periodo finale del percorso. Il corso sarà strutturato in unità formative che verranno progettate secondo le logiche del learning by doing, tenendo conto delle caratteristiche dell'utenza. Al termine delle attività didattiche saranno realizzati servizi di accompagnamento all'inserimento lavorativo per di supportare i partecipanti nella ricerca di opportunità di lavoro coerenti con il percorso intrapreso e con il proprio progetto professionale. Il percorso proposto prevede - previo superamento di un esame - il rilascio di un **Qualifica professionale 3 EQF**.

Destinatari

L'iniziativa intende formare 14 adulti disoccupati

- che abbiano compiuto il 30esimo anno di età al momento dell'avvio dell'operazione;
- almeno 5 avranno compiuto il 54esimo anno di età al momento dell'avvio dell'operazione;
- residenti o domiciliati nel territorio regionale;
- soggetti beneficiari e non di prestazione di sostegno al reddito;

Al termine del progetto, previo superamento dell'esame ai sensi della normativa regionale, sarà rilasciata la Qualifica Professionale (EQF3).

Potranno accedere al progetto soggetti in possesso della licenza secondaria di primo grado (ex licenza media) privi di esperienza pregressa nel settore.

L'ammissione dei partecipanti verrà determinata dai risultati di una procedura di selezione che, a fronte di un colloquio motivazionale, nonché delle evidenze documentali attinenti al curriculum scolastico/lavorativo esibite dal singolo candidato, condurrà alla stesura di una graduatoria.

Tipologia del percorso

Il progetto sarà realizzato dall'ente promotore ASSOCIAZIONE CFP CNOS-FAP MANFREDINI e consisterà in un percorso "Skilling – Reskilling" di riqualificazione professionale EQF 3 finalizzato al reinserimento lavorativo tramite azioni formative per il conseguimento di una qualifica professionale.

L'intervento didattico è progettato avuto riguardo alle competenze previste dal RRSP con profilo SEP riconducibile ai Servizi di distribuzione Commerciale Il progetto si articolerà nelle seguenti attività organizzate cronologicamente:

Selezione; Orientamento di I livello (2 ore ad utente); Orientamento Specialistico individuale (4 ore); Orientamento Specialistico di gruppo di (4 ore); Coaching individuale di 4 ore; Counseling di gruppo di 4 ore; Intervento formativo di lunga durata (540 ore); Tirocinio formativo 360 ore ad utente; Accompagnamento al tirocinio; Supporto all'inserimento lavorativo che sarà avviata al termine della fase formativa con attività propedeutiche al successo occupazionale.

Il progetto si concluderà con 16 ore di Esame di Qualifica, ai sensi della normativa regionale, per il rilascio della Qualifica Professionale (EQF3).