

S.cuola Ve.neta M.acellai®

ADDETTO DI MACELLERIA

CORSO DI 600 ORE RICONOSCIUTO DALLA REGIONE VENETO
CON ATTESTATO DI QUALIFICA PROFESSIONALE livello EQF 3



Nella nostra Regione c'è una significativa presenza di esercizi commerciali di vendita al dettaglio di carni, ovvero le tradizionali macellerie/gastronomie, esercizi qualificanti il tessuto commerciale delle nostre città, spesso ubicate all'interno dei centri storici.

Questa iniziativa tende a sostenere dette realtà, fornendo alle imprese, per lo più familiari, addetti professionalmente e commercialmente preparati, anche in grado di fronteggiare la problematica del ricambio generazionale di tanti punti vendita. Le imprese che operano nel campo della preparazione e vendita delle carni sono un'importante opportunità di sbocco lavorativo per giovani e/o personale che intende riqualficarsi.

DESTINATARI

Il corso è rivolto a persone interessate a svolgere il ruolo di macellaio o a intraprendere un'attività in proprio come macellaio.

DURATA

600 ore totali di cui:
● 300 in aula/laboratorio ● 300 in stage.

COSTO E MODALITÀ DI PAGAMENTO

€ 2.600 (€ 4 circa all'ora x 600 ore).
Acconto all'iscrizione.
Acconti ulteriori e saldo in fase di erogazione.

PER INFORMAZIONI

Antonio Parolo

C.S.F. di Padova
Via A. da Forlì, 64/a



Tel. 049 8641555 – Cell. 349 2970227 – Fax 02 57766940

E-mail antonio.parolo@enaip.veneto.it

www.enaip.veneto.it

AVVIO ATTIVITÀ E ATTESTAZIONE FINALE

L'inizio del corso è previsto il 12 dicembre 2016.
Attestato di qualifica professionale livello EQF 3
(Ric R.V.) rilasciato dalla Regione Veneto.

FREQUENZA

60 lezioni di 5 ore dalle 9.00 alle 14.00
4 volte alla settimana dal lunedì al giovedì.

ISCRIZIONI E SEDE DEL CORSO

Le iscrizioni potranno avvenire presso la sede di
ENAIIP Veneto di Padova – Via A. da Forlì, 64/a.
Il corso si tiene in Teolo (PD) Via San Benedetto.

ISCRIZIONI: ENTRO IL 30 NOVEMBRE 2016

AVVIO: 12 DICEMBRE 2016