

# 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

**Nicola Bettin**

C.S.F. di Padova  
Via A. da Forlì, 64/a  
Tel. 049 8641555

E-mail [nicola.bettin@enaip.veneto.it](mailto:nicola.bettin@enaip.veneto.it)

[www.enaip.veneto.it](http://www.enaip.veneto.it)



### AVVIO ATTIVITÀ E ATTESTAZIONE FINALE

L'inizio del corso è previsto per dicembre 2018.  
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 NOVEMBRE 2018**  
**AVVIO: DICEMBRE 2018**