

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

€ 2.950 (€ 5 circa all'ora x 600 ore).
Acconto all'iscrizione.
Acconti ulteriori e saldo in fase di erogazione.

PER INFORMAZIONI

Elvira Natale
C.S.F. di Padova
Via A. da Forlì, 64/a
Tel. 049 8658976
E-mail elvira.natale@enaip.veneto.it
www.enaip.veneto.it

AVVIO ATTIVITÀ E ATTESTAZIONE FINALE

L'inizio del corso è previsto per giugno 2023.
Attestato di qualifica professionale livello EQF 3
(Ric R.V.) rilasciato dalla Regione Veneto.

FREQUENZA

60 lezioni di 5 ore dalle 8.30 alle 13.30
4 volte alla settimana dal lunedì al giovedì.

ISCRIZIONI E SEDE DEL CORSO

Le iscrizioni potranno avvenire presso la sede di
ENAIP Veneto di Padova – Via A. da Forlì, 64/a.
Il corso si tiene presso tale sede di ENAIP Veneto.

ISCRIZIONI: ENTRO MAGGIO 2023
AVVIO: GIUGNO 2023