



# A.R.C.A.

## Addetto Realizzazione Carni e prodotti Agroalimentari

Percorso per " Addetto alla lavorazione dei prodotti e alla commercializzazione dei prodotti di carni salumi (35)" approvato con DD 1862 del 31/01/2019 e realizzato dall'agenzia formativa **SO.GE.SE.TER. Srl** ( cod. accr. Regionale LU0466) in partenariato con **Cescot Toscana Nord srl** (cod. Accr. Regionale PI0414), **Versilia Format**(cod. Accr. Regionale LU0283)

Il corso è interamente gratuito in quanto finanziato con le risorse del POR FSE 2014/2020

<b>ARTICOLAZIONE E CONTENUTI DEL PERCORSO FORMATIVO</b>	<p>Il percorso formativo è finalizzato al conseguimento della qualifica di "Addetto alla lavorazione dei prodotti e alla commercializzazione dei prodotti di carni salumi (35)", e avrà una <b>durata complessiva di 900 ore</b>, di cui <b>300 di stage, 285 di aula, 285 di laboratorio e 30 di accompagnamento</b>. Il percorso è articolato in 12 unità formative: sicurezza sui luoghi di lavoro e HACCP, informatica di base, lingua inglese, gestione degli ordini e dei fornitori, sistemi e metodi di stoccaggio e immagazzinamento, merceologia degli alimenti, tecniche di preparazione di prodotti alimentari freschi, pulizia e manutenzione, merchandising spazio vendita, processo di vendita, operazioni di cassa, stage.</p> <p><b>Periodo di svolgimento:</b> giugno 2019 - aprile 2020</p> <p><b>Sede di svolgimento:</b> Confcommercio Viareggio, via Leonida Repaci, 18 – Viareggio (LU); Versilia Format, Via Osterietta, 134 Pietrasanta (LU); Macelleria Marchetti, Via Masini, 94, 55041 – Capezzano Pianore (LU)</p> <p><b>Sbocchi occupazionali:</b> aziende di macelleria, laboratori di sezionamento carni, laboratori insaccati, dell' Area Territoriale della Versilia.</p>
<b>REQUISITI ACCESSO E DESTINATARI</b>	<p>Il corso è rivolto a n. <b>12 soggetti di cui 6 donne</b> maggiorenni aventi le seguenti caratteristiche: inattivi, inoccupati, disoccupati, residenti o domiciliati in un comune della regione Toscana; se cittadini non comunitari, in possesso di regolare permesso di soggiorno per studio/formazione professionale; che hanno adempiuto all'obbligo di istruzione (per i cittadini stranieri è necessaria la dichiarazione di valore attestante l'ordine e il grado degli studi ai quali si riferisce il titolo secondo l'ordinamento vigente nel Paese in cui esso è stato conseguito).</p>
<b>SELEZIONE</b>	<p>Qualora il numero delle domande ammissibili superino di oltre il 20% il numero massimo previsto, i soggetti attuatori procederanno ad una selezione in data <b>17/07/2019</b>, attraverso:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• somministrazione di un <u>test scritto di cultura generale</u>,</li> <li>• realizzazione di un <u>colloquio di verifica</u> della motivazione</li> <li>• valutazione Curriculum vitae</li> </ul> <p>Al termine di tutte le attività di valutazione verrà predisposta una graduatoria. Per i candidati stranieri le competenze linguistiche non certificate verranno verificate preliminarmente alla selezione attraverso una prova in ingresso. Eventuali crediti formativi saranno riconosciuti su richiesta dell'interessato e sulla base di dati oggettivi nel rispetto della DGR 532/09 e sm.i</p>
<b>INFORMAZIONI E ISCRIZIONI</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>SO.GE.SE.TER. S.R.L.</b>, Via Fillungo 121, Lucca, dal lunedì al venerdì dalle 09.00 alle 13.00 e dalle 14.30 alle 17.30 – tel. 0584/618654 o tel. 0583/473126 (Andrea Giammattei)/tel. 0583/473161 (Alessandro Scatena) <a href="mailto:sogeseter@confcommercio.lu.it">sogeseter@confcommercio.lu.it</a></li> <li>• <b>CESCOT TOSCANA NORD S.R.L.</b> Via dei Mille 10, Viareggio (LU) i lunedì, mercoledì, giovedì e venerdì dalle 09.00 alle 13.00 – Tel. 0584/329514 referente Sabrina Susini o 050/888094 referente Simona Ferrari – email: <a href="mailto:cescot@confesercentitoscaneanord.it">cescot@confesercentitoscaneanord.it</a></li> <li>• <b>VERSILIA FORMAT</b>, Via Osterietta, 134 Pietrasanta (LU), dal lunedì al venerdì dalle 09.00 alle 13.00 – Tel. 0584/791455 Referente Ilaria Bresciani – email: <a href="mailto:info@versiliaformat.it">info@versiliaformat.it</a></li> </ul> <p>Le domande di iscrizione potranno essere presentate <b>dal giorno 15/06/2019 al giorno 15/07/2019, entro e non oltre le ore 13.00 del 15/07/2019</b> nelle seguenti modalità:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>a mano</b> presso gli uffici e negli orari indicati</li> <li>• <b>via Raccomandata A/R</b> all'indirizzo: So.ge.se.ter. Srl, via Fillungo n. 121, 55100 Lucca</li> <li>• <b>via fax</b> al numero 0583/48587 (assicurarsi dell'avvenuta ricezione)</li> </ul> <p><b>Non fa fede il timbro postale.</b></p> <p>Documenti necessari per l'iscrizione:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Domanda d'iscrizione su format regionale (scaricabile dal sito <a href="http://www.sogeseter.com">www.sogeseter.com</a>)</li> <li>• Avviso di convocazione per la selezione controfirmata per presa visione (scaricabile con la domanda)</li> <li>• Copia documento d'identità in corso di validità</li> <li>• Permesso di soggiorno (per i cittadini non comunitari)</li> <li>• Documentazione attestante l'iscrizione al CPI</li> <li>• Curriculum vitae firmato</li> </ul>
<b>INDICAZIONI SULLA FREQUENZA DEL PERCORSO</b>	<p>Il corso è <b>gratuito</b> e la <b>frequenza è obbligatoria</b> per il <u>70%</u> delle ore complessive del corso e per almeno il <u>50%</u> delle ore di stage.</p>
<b>CERTIFICAZIONE FINALE</b>	<p>Attestazione di <b>qualifica regionale</b> per "Addetto alla lavorazione dei prodotti e alla commercializzazione dei prodotti di carni salumi (35)" a seguito del superamento dell'<b>esame finale</b></p>