

L'Agenzia Formativa Cescot Siena – Società Cooperativa Esercenti (n. cod. accr. OF0015) capofila di A.T.S con CPIA Siena 1 (n. cod. accr. IS0029), GMS Srl, La Macelleria di Alessio e Riccardo Snc e Lavorazioni Carni Suine Snc, in attuazione dell'Avviso pubblico per la concessione di finanziamenti ex art. 17 comma 1 lett. a) della L.R. 32/2002 per percorsi formativi nella filiera Agribusiness, approvato con D.D. 15358 dell'11/07/2023, a valere sul PR FSE+ Toscana 2021-2027, a seguito dell'ammissione a finanziamento, con D.D. n. 23423 del 11/10/2024, del progetto acronimo MacellaioLAB titolo Addetto alla lavorazione dei prodotti e alla commercializzazione dei prodotti di carne e salumi (codice progetto 317567) organizza il percorso formativo

MacellaioLAB

Addetto alla lavorazione dei prodotti e alla commercializzazione dei prodotti di carne e salumi (3 Liv. EQF)

matricola 2025LM0064

indirizzo Cescot Siena – Società Cooperativa Esercenti S.S. 73 Levante, 10 – 53100 Siena

Il corso è interamente gratuito in quanto finanziato dalla Regione Toscana con risorse a valere sul PR FSE+ Toscana 2021-2027 e inserito nell'ambito di Giovanisì (www.giovanisi.it), il progetto della Regione Toscana per l'autonomia dei giovani.

<p>DESCRIZIONE DEI CONTENUTI:</p>	<p>Il corso fa riferimento al Repertorio Regionale delle Figure Professionali e alla fine del percorso gli allievi formati saranno "Addetti alla lavorazione dei prodotti e alla commercializzazione dei prodotti di carne e salumi" (figura n. 35 del RRFP)</p> <p>Di seguito il programma previsto:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Imparare ad imparare: strategie per approcciare lo studio 10 h. • Comunicazione nelle lingue straniere: Elementi di lingua inglese 20 h. • Competenza digitale: orientarsi nell'uso del PC 20 h. • Normativa: commercio, vendita e vendita on line 22 h. • Normative: Sicurezza, igiene, HACCP e tutela ambientale 40 h. • Marketing, digital marketing, visual merchandising e organizzazione degli spazi di vendita 68 h. • Elementi di comunicazione e tecniche di gestione del rapporto commerciale 48 h. • Merceologia dei prodotti e i prodotti della gastronomia e del territorio 60 h. • Reparto macelleria, standard qualitativi, gestione economica del reparto e produzione 4.0 58 h. • Tecniche digitalizzate di approvvigionamento e stoccaggio 52 h. • Conoscenza dell'animale: il ciclo di vita, dalla nascita alla stalla alla anatomia per la professione 32 h. • Laboratorio tecniche di lavorazione 140 h. • Stage 300 h. • Accompagnamento 30 h.
<p>COMPETENZE PROFESSIONALI:</p>	<p>I partecipanti saranno in grado di:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Provvedere all'allestimento e al rifornimento del banco contribuendo all'organizzazione del locale/reparto da adibire alla vendita dei prodotti secondo le direttive aziendali; • Soddisfare le esigenze del cliente fornendo il prodotto richiesto e utilizzando tecniche di comunicazione per orientare e fidelizzare nel rispetto di standard di qualità di efficienza del servizio; • Contribuire alla gestione degli ordini e al ricevimento, controllo e stoccaggio degli approvvigionamenti e delle derrate alimentari rispettando gli standard di qualità e di igiene previsti dalla normativa del comparto, in coerenza ai parametri e i criteri definiti dall'azienda; • Preparare le materie prime, le attrezzature e i macchinari per la lavorazione di prodotti alimentari freschi (carni, salumi, formaggi, ecc..) in base alle diverse tipologie di prodotto e nel rispetto della normativa igienico-sanitaria; • Effettuare la sistemazione, la manutenzione e la pulizia delle attrezzature, dotazioni e dell'area di vendita nel pieno rispetto delle normative igienico-sanitaria per garantirne durata nel tempo ed efficienza.

SBOCCHI OCCUPAZIONALI:	Il corso prepara gli allievi per una varietà di sbocchi occupazionali nel settore alimentare, specialmente nell'ambito della carne e dei salumi. Tra le principali attività: Operatore di produzione in macellerie e salumerie, addetto alla vendita in negozi specializzati o operatore in aziende alimentari industriali
STRUTTURA DEL PERCORSO FORMATIVO E FREQUENZA:	Il corso prevede n° 900 ore totali, di cui n° 430 ore di aula, n° 140 ore di laboratorio n°30 ore di orientamento collettivo/individuale e n°300 ore di stage in aziende del settore. Le lezioni si svolgeranno in orario 9.00 – 13.00 / 14.00 – 18.00 dal lunedì al venerdì. La percentuale di frequenza obbligatoria è del 70% delle ore di attività previste (ed almeno al 50% delle ore di stage).
NUMERO DI ALLIEVI PREVISTO:	15 allievi
REQUISITI DI ACCESSO DEGLI ALLIEVI:	<ul style="list-style-type: none"> - Essere disoccupati, inattivi; - Qualifica triennale di Istruzione e Formazione Professionale (3 EQF) o Oppure Compimento del diciottesimo anno d'età Se cittadini non comunitari: <ul style="list-style-type: none"> - Essere in possesso di regolare permesso di soggiorno che consente attività lavorativa; - Conoscenza della lingua italiana non inferiore al livello A2 del Quadro Comune Europeo di Riferimento per le lingue.
PERIODO DI SVOLGIMENTO:	Da febbraio 2026
SEDE DI SVOLGIMENTO:	Cescot Siena – Società Cooperativa Esercenti: Strada Statale 73 Levante, 10 (Loc. Due Ponti), 53100 Siena
PROVE FINALI E MODALITÀ DI SVOLGIMENTO:	Sono previste prove di valutazione in itinere e finali. Le prove di valutazione saranno redatte e somministrate tenendo conto della seguente logica organizzativa: <ul style="list-style-type: none"> - prove intermedie di verifica degli apprendimenti (a seconda della UF: prova scritta, prova orale o prova tecnico/pratica); - Esame finale di qualifica con valutazione di tutte le ADA della figura, tramite le seguenti prove: Prova tecnico/pratica e Colloquio.
CERTIFICAZIONE FINALE:	Al termine del Percorso finalizzato al rilascio della qualifica di Addetto alla lavorazione dei prodotti e alla commercializzazione dei prodotti di carne e salumi è previsto un esame finale. L'ammissione all'esame finale è subordinata alla frequenza minima obbligatoria e all'ottenimento di un punteggio medio almeno sufficiente (60/100) nelle verifiche intermedie. A coloro che non dovessero superare l'esame verrà rilasciata una dichiarazione delle UF superate.
RICONOSCIMENTO CREDITI:	Ai partecipanti che ne facciano esplicita richiesta con presentazione di evidenze documentali potranno essere riconosciuti crediti in ingresso, ai sensi della normativa regionale di riferimento (come da regolamento della L.R. 32/2002 della DGR 988 del 2019 ss.mm.ii). La richiesta di riconoscimento crediti dovrà essere effettuata almeno una settimana prima dell'inizio del corso.
MODALITA' DI ISCRIZIONE	Le domande, debitamente compilate, potranno essere presentate nelle seguenti modalità: <ul style="list-style-type: none"> - consegnate a mano presso l'ufficio Cescot Siena - Società Cooperativa Esercenti, SS 73 Levante n. 10, Siena. - consegnate a mezzo posta elettronica all'indirizzo formazione@confesercenti.siena.it (l'interessato è tenuto a contattare la segreteria per la verifica della corretta ricezione). - per raccomandata A/R presso Cescot Siena - Società Cooperativa Esercenti, SS 73 Levante n. 10, Siena riportando la dicitura "Domanda iscrizione corso MacellaioLAB Addetti alla lavorazione dei prodotti e alla commercializzazione dei prodotti di carne e salumi" (il soggetto che invia la

	domanda per posta raccomandata è responsabile del suo arrivo all'Agenzia formativa entro la scadenza sopra indicata. Non fa fede il timbro postale).
Documenti da allegare alla domanda di iscrizione	<p>1) Domanda di iscrizione da compilarsi sul modello unificato della Regione Toscana;</p> <p>2) Copia documento d'identità in corso di validità;</p> <p>3) Scheda anagrafica rilasciata dal Centro per l'Impiego attestante lo stato di disoccupazione;</p> <p>4) Curriculum vitae, aggiornato, datato e firmato;</p> <p>Per i cittadini non comunitari:</p> <p>5) Copia permesso di soggiorno in corso di validità;</p> <p>6) "Conoscenza lingua italiana pari a livello A2 QCER" per coloro che non sono in grado di portare idonea documentazione/attestazioni sarà prevista una prova scritta e orale prima della selezione.</p>
Scadenza delle iscrizioni	<p>Il periodo pubblicizzazione sarà dal 01/01/2026 al 31/01/2026 alle ore 13.00 (Riapertura del termine delle iscrizioni). (Precedenti periodi di pubblicizzazione dal 07/02/25 al 07/03/25, dal 12/03/25 al 10/04/25, dal 16/04/25 al 13/05/25, dal 19/05/2025 al 19/06/2025, dal 26/06/2025 al 26/07/2025, dal 04/08/25 al 05/09/25, dal 19/09/2025 al 30/09/2025, dal 06/10/2025 al 21/10/2025 e dal 24/10/2025 al 19/12/2025).</p>
Modalità di selezione degli iscritti	<p>In caso di ricezione di un numero di domande superiore a 15, l'ammissione al corso sarà subordinata dal superamento di una selezione accurata che comprenderà:</p> <ul style="list-style-type: none"> - test di cultura generale; - valutazione curricula con particolare riguardo alla coerenza del percorso con le precedenti esperienze; - colloquio motivazionale finalizzato ad approfondire/valutare aspettative, motivazioni e prefigurazione del futuro professionale. <p>NOTA: Il 40% dei posti è riservato a donne ed il 40% dei posti a cittadini stranieri che saranno ammesse/i prioritariamente previo raggiungimento livelli di sufficienza.</p> <p>E' previsto, in ogni caso, un colloquio motivazionale preliminare</p> <p>La selezione e/o il colloquio motivazionale si terrà il giorno mercoledì 4 febbraio 2026 alle ore 9.00 presso l'Aula Polivalente di CESCOT SIENA – SOCIETÀ COOPERATIVA ESERCENTI Strada Statale 73 Levante, 10 - Siena.</p>
Informazioni:	<p>Per ulteriori informazioni contattare l'Ufficio Cescot Siena Società Cooperativa Esercenti, SS 73 Levante n. 10, Siena Tel. 0577252234</p> <p>formazione@confesercenti.siena.it – www.cescot.siena.it Pagina Facebook: Cescot Siena - Numero Whatsapp: 3666125454</p>
Referente:	Martina Bellini - 0577252234