

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 GiovaniSI' (www.giovani.si.it), il progetto della Regione Toscana per l'autonomia dei giovani.

DESCRIZIONE DEI CONTENUTI:	<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) 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.
COMPETENZE PROFESSIONALI:	<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:	<p>Sono previste prove di valutazione in itinere e finali. Le prove di valutazione saranno redatte e somministrate tenendo conto della seguente logica organizzativa:</p> <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:	<p>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.</p> <p>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.</p> <p>A coloro che non dovessero superare l'esame verrà rilasciata una dichiarazione delle UF superate.</p>
RICONOSCIMENTO CREDITI:	<p>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).</p> <p>La richiesta di riconoscimento crediti dovrà essere effettuata almeno una settimana prima dell'inizio del corso.</p>
MODALITA' DI ISCRIZIONE	<p>Le domande, debitamente compilate, potranno essere presentate nelle seguenti modalità:</p> <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; 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	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).
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:	Per ulteriori informazioni contattare l’Ufficio Cescot Siena Società Cooperativa Esercenti, SS 73 Levante n. 10, Siena Tel. 0577252234 formazione@confesercenti.siena.it – www.cestot.siena.it Pagina Facebook: Cescot Siena - Numero Whatsapp: 3666125454
Referente:	Martina Bellini - 0577252234