



Addetto banco macelleria



INIZIO CORSO: martedì 9 settembre 2025

durata: 24 ore

L'addetto al banco macelleria si occupa della gestione del banco vendita di prodotti alimentari a base di carne e similari, curandone la presentazione e il rifornimento e gestendo l'attività di vendita diretta al cliente. Le conoscenze da possedere e le competenze da acquisire per chi si occupa di macelleria sono molte: le tipologie di carne sul mercato, le caratteristiche di ognuna, i diversi tagli, la lavorazione e la sua conservazione, e molto altro ancora. Spesso accade che chi si candida per questa professione non abbia una formazione adeguata e, per questo, Esac propone un corso dedicato ai nuovi incaricati di gestire il banco macelleria con l'obiettivo di supportarli nella propria crescita professionale.

Docenti: Santin, Breccia e Costa.

Obiettivi:

Un corso per approfondire le conoscenze sulla carne e acquisire competenze nella sua lavorazione.

Contenuti:

Il percorso di formazione, realizzato in aula con modalità innovative, tratterà i seguenti temi:

- Curare lo stoccaggio e la conservazione dei prodotti alimentari da banco
- Eseguire la lavorazione dei diversi tagli di carne
- Realizzare piccole preparazioni di prodotti alimentari da banco
- Rifornire ed allestire il banco

Termini finanziamento:

Il costo del corso è totalmente finanziato dagli Enti Bilaterali Settore Terziario e Settore Turismo della Provincia di Vicenza con il contributo della Camera di Commercio di Vicenza, previa verifica che l'azienda applichi integralmente i CCNL Terziario, Turismo, Pubblici Esercizi e il Contratto Integrativo provinciale del terziario e sia in regola con i versamenti contributivi da almeno 18 mesi, riferiti a lavoratori full-time o part-time di almeno 20 ore settimanali. Il contributo della CCIAA di Vicenza è considerato Aiuto di stato e può rientrare nel "De Minimis".

Al fine di garantire l'accesso ai corsi alla pluralità dei lavoratori, le aziende con un numero di dipendenti da 1 a 10 potranno beneficiare di un numero di corsi annui non superiore a 3.

L'eventuale rinuncia al corso entro 5 giorni dall'avvio o a corso iniziato senza giustificato motivo potrà comportare l'esclusione del partecipante da future opportunità formative finanziate dagli Enti Bilaterali Settore Terziario e Settore Turismo.

Calendario

Martedì 9 settembre 2025

8.30-12.30 / 13.00-17.00

Chiusura delle iscrizioni:

Lunedì 14 luglio 2025

Destinatari:

Il corso è rivolto ai dipendenti delle imprese del Commercio, del Turismo e dei Servizi, incaricati di gestire il banco di prodotti alimentari in macelleria.