



CORSO DI FORMAZIONE PROFESSIONALIZZANTE A VOUCHER *

COMMESSE DI MACELLERIA E SALUMERIA

180 ORE DI LABORATORIO + 160 ORE DI TIROCINIO

BENEFIT

BUONI PASTO

•

TRASPORTO
PUBBLICO
GRATUITO



CERTIFICAZIONI

SICUREZZA
MEDIO RISCHIO

•

FORMAZIONE
IGIENICO
SANITARIA E
HACCP

DAL 20 DICEMBRE 2021

DAL LUNEDÌ AL VENERDÌ DALLE 09:00 ALLE 18:00

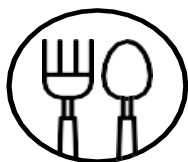
A TRENTO

Costruisci le tue competenze tecnico- professionali e affina i tuoi strumenti per la professione di macellaio e salumiere attraverso una professionalizzazione di base!!

#meat #taste #butcher #stage

Per informazioni e iscrizioni
CIEFFE SRL UNIPERSONALE
formazione@cieffe.tn.it
0461.830804
www.cieffe.tn.it

CORSO GRATUITO PER DISOCCUPATI



CORSO DI FORMAZIONE PROFESSIONALIZZANTE A VOUCHER *

COMMESSE DI MACELLERIA E SALUMERIA

180 ORE DI LABORATORIO + 160 ORE DI TIROCINIO

QUOTA D'ISCRIZIONE

€ 3.000,00*

*Il corso è **GRATUITO** previa iscrizione presso il Centro per l'Impiego richiedendo il **VOUCHER** rilasciato dall' Agenzia del Lavoro a favore di lavoratori disoccupati, in cassa integrazione o sospesi



CAUZIONE

€ 50,00

La cauzione sarà rimborsata con il raggiungimento della frequenza minima dell'80% delle ore corsuali

MODULI E CONTENUTI DEL CORSO

Accoglienza e patto formativo (6 ore) - Marketing E Tecniche Commerciali Nella Vendita Di Carni E Salumi (12 ore) - Come Comunicare La Qualita' Prodotto-Servizio (12 Ore) - Padronanza Dei Fondamentali Elementi Di Visual Merchandising (12 Ore) L'attivit a Di Vendita Continua Sui Social Network (6 Ore) - Conoscere La Merceologia Di Settore (12 Ore) - Igiene Degli Alimenti E Medicina Veterinaria (12 Ore) - Sicurezza Medio Rischio (12 Ore) - La Contabilita' Di Prodotto (6 Ore)- La Gestione Delle Scorte E Il Controllo Qualita' Delle Materie Prime (12 Ore) - Carni, Salumi E Selvaggina In Un Mondo Vegano E Multietnico (16 Ore) - Laboratorio 1: La Trasformazione Della Materia Prima (18 Ore) - Laboratorio 2: I Tagli Della Carne E Degli Insaccati (18 Ore) - Laboratorio 3: Preparati Per La Vendita Al Dettaglio (18 Ore) - Orientamento Al Lavoro (6 Ore) - Verifica finale (4 ore) – Tirocinio in azienda (160 ore)

Per informazioni e iscrizioni
CIEFFE SRL UNIPERSONALE
formazione@cieffe.tn.it
0461.830804
www.cieffe.tn.it

CORSO GRATUITO PER DISOCCUPATI