



*Il laboratorio
del fresco*

SCOPRI MACELLERIA ARTIGIANALE

Tre percorsi formativi di 400, 600 o 1200 ore (a seconda del profilo dell'allievo) per imparare il mestiere del Macellaio/a artigianale. Attraverso teoria e sessioni pratiche l'allievo acquisirà le competenze necessarie alla corretta preparazione e gestione del prodotto e per la tutela dei consumatori e colleghi, secondo le norme vigenti.

Con il conseguimento della qualifica o della specializzazione, il profilo del candidato potrà essere selezionato per l'inserimento lavorativo come Specialista del reparto Macelleria presso il banco carne della catena Prestofresco, partner AgenForm dell'iniziativa.

Il progetto Laboratorio del fresco mira al recupero della figura del Macellaio artigianale. Un mestiere, più che un lavoro alla base della storia di Prestofresco e della sua crescita costante da piccolo macello a catena di 90 punti vendita, all'insegna di qualità, tradizione e stretto legame con il territorio.



Sede
AgenForm
(Moretta)



Durata
400, 600 o 1.200 ore
(a seconda del percorso)



Costo
Gratuito
(per gli aventi diritto)



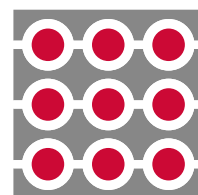
Destinatari
Libero a tutti



Informazioni
+39.0172.93564
ilcmoretta@agenform.it



In collaborazione con



AgenForm

Agenzia dei Servizi Formativi
della Provincia di Cuneo - Consorzio