

INTRODUZIONE ALLA SALUMERIA ARTIGIANALE - FCI

CORSO PRESERALE COFINANZIATO PER APPRENDERE LE BASI DELLA SALUMERIA ARTIGIANALE



PERIODO, DURATA E ORARIO

8 Novembre 2022 – 1 Dicembre 2022.
40 ore totali di corso

Corso teorico pratico per imparare i concetti fondamentali della trasformazione della carne e conoscere la tecnologia delle principali trasformazioni di salumeria.

Tutti i **martedì** e **giovedì** dalle ore 18:00 alle ore 23:00.

DESTINATARI e REQUISITI

I lavoratori occupati presso datori di lavoro localizzati in Piemonte e/o i lavoratori occupati domiciliati in Piemonte possono richiedere uno o più voucher formativo/i per la partecipazione a uno o più corsi a catalogo (vedi avviso ai lavoratori).

Non viene richiesta alcuna specifica competenza/conoscenza di base.

CONTENUTI

Il corso intende fornire agli allievi la conoscenza di base e le competenze necessarie per attuare i principali processi di trasformazione carne e salumi. Verranno utilizzate prevalentemente lezioni pratiche con esercitazioni collettive.

COSTO

Per i lavoratori la quota di iscrizione è pari a 132 euro, e cioè il 30% del costo totale del corso. Per tutte le altre categorie possibilità di accedere al corso pagando l'intera quota di iscrizione.

DOVE SI SVOLGERA' IL CORSO?

A Moretta (CN), strada vicinale del Boglio S/N, presso AgenForm.

TITOLO RILASCIATO

Il corso prevede frequenza obbligatoria per almeno i 2/3 del monte ore per il rilascio, previo superamento della prova finale, dell'ATTESTATO DI VALIDAZIONE DELLE COMPETENZE.