

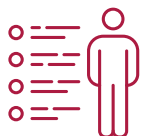
# ELEMENTI DI GESTIONE DEL BANCO MACELLERIA

*Corso GOL gratuito per giovani  
e disoccupati*

## **Corso di introduzione alla preparazione e gestione di un banco macelleria CON STAGE.**

Alla fine del percorso formativo potrai collocarti presso macellerie, gastronomie e salumerie oppure impiegarti grande distribuzione presso il banco carni.

### **DESTINATARI**



- Giovani maggiori di 18 anni e adulti disoccupati, in possesso di diploma di scuola secondaria di primo grado.
- Previo colloquio orientativo e selettivo.
- Previsto test finale per il rilascio dell'attestato di validazione delle competenze a cui potranno partecipare tutti coloro che avranno superato i 2/3 di frequenza.



### **SEDE**

**AgenForm**  
Moretta

### **DURATA**

**150 ore**



### **DATE**

**Scannerizza il QR  
per sapere le prossime  
date e preiscriverti.**



### **COSTO GRATUITO**

*Corso gratuito finanziato  
dal Programma GOL,  
"Garanzia di Occupabilità dei  
Lavoratori"  
Corso in attesa di presentazione,  
approvazione e finanziamento.*

**AGENFORM sede di Moretta - Strada Vicinale del Boglio, S/N - 12033 Moretta (CN)**

**[info@agenform.it](mailto:info@agenform.it) 0172 93564**