

## INTRODUZIONE ALLA SALUMERIA ARTIGIANALE - FCI

CORSO PRESERALE COFINANZIATO PER APPRENDERE LE BASI DELLA SALUMERIA ARTIGIANALE



### PERIODO, DURATA E ORARIO

Febbraio – Marzo 2023.

40 ore totali di corso, con un primo incontro a gennaio

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

Tutti i **mercoledì** 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**.