

# **CORSO MACELLAIO**

L'obiettivo del corso è quello di far acquisire ai nostri allievi, tutte le competenze tecnico-professionali della mansione necessarie per entrare nel mondo del lavoro.

## **OBIETTIVI DEL CORSO**

L'obiettivo del corso è quello di far acquisire ai nostri allievi, tutte le competenze tecnico-professionali della mansione necessarie per entrare nel mondo del lavoro.

## **LA FIGURA DEL MACELLAIO**

La figura del macellaio è ampia. Si può occupare di tutte le fasi di lavorazione della carne: collabora con il veterinario e le autorità sanitarie per verificare la salute degli animali prima della macellazione. Effettua l'abbattimento, il dissanguamento, il disossamento fino alla sezione dei particolari tagli di carne, utilizzando strumenti ed attrezzature specifiche adeguatamente selezionate al tipo di animale, carne, prodotto e lavorazione.

Se lavora come banconiere in una macelleria o nel reparto carni di un supermercato, il macellaio è addetto anche alla vendita diretta delle carni e dei salumi. Taglia la carne in modo tale che possa essere cucinata e servita nel modo migliore possibile: rimuove grasso in eccesso, tendini e altre parti indesiderate, prepara bistecche, filetti e spiedini, arrostiti e hamburger. Interagisce con i clienti e offre consigli sulle modalità e i tempi di cottura dei prodotti. Riceve e conserva grossi tagli di carne che arrivano dai macelli tramite trasporto refrigerato, li porziona, pesa ed etichetta, li prezza e allestisce gli espositori e il bancone. Deve assicurarsi anche che la conservazione della carne ne mantenga inalterate le qualità organolettiche e sia conforme alle normative igienico-sanitarie in vigore ad esempio

## **DESTINATARI**

Il corso è rivolto a tutti coloro i quali vogliono intraprendere la professione di macellaio ed acquisire le conoscenze fondamentali e dei metodi di lavoro. Non è necessario avere esperienze precedenti nel settore della macelleria.

## **PROGRAMMA**

- Modulo 1 – Introduzione Alla Figura Del Macellaio
- Modulo 2 – Scienza della carne
- Controllo della temperatura
- Controllo dell'umidità
- Inibizione microbica diretta
- Modulo 3. Nomenclatura dei tagli
- Modulo 4. Tecnologia dei salumi
- Modulo 5. Detergenza e Disinfezione dall'allevamento al prodotto
- Principi e fenomeni chimico-microbiologici della sanificazione
- Applicazione della sanificazione

### **SBOCCHI LAVORATIVI**

Un macellaio lavora come dipendente in macelli, mattatoi, mercati di carne all'ingrosso, negozi alimentari e al banco macelleria dei supermercati, oppure nelle industrie alimentari che lavorano la carne. Può inoltre intraprendere la strada della libera professione.

### **DURATA**

- Parte Teorica 300 ore
- Parte Pratica fino a 640 ore
- Garanzia di profitto
- Possibilità di inserimenti formativi pratici nella propria zona di residenza

### **REQUISITI**

- Licenza media
- Sana e robusta costituzione
- Gli studenti stranieri devono possedere il permesso di soggiorno ed essere a conoscenza della lingua italiana

### **ATTESTATI RILASCIATI**

- Al termine del corso verrà rilasciato un Attestato di competenza "Addetto alla lavorazione delle carni - Macellaio" di natura privata utile in tutto il territorio nazionale per la ricerca di lavoro alle dipendenze. Per l'apertura della propria attività, sarà necessario dotarsi di SAB (Somministrazione Alimenti e Bevande).
- Attestato di avvenuta parte pratica rilasciato dall'azienda ospitante. Un valore aggiunto al proprio curriculum Vitae per attestare l'esperienza pratica.
- Attestato H.A.C.C.P, obbligatorio per svolgere la professione in ambito alimentare.
- Attestato sulla Sicurezza nei luoghi di lavoro, obbligatorio per svolgere tutte le professioni. Normativa di riferimento (D.lgs 81/08);

### **DOCENTI**

Tutti i nostri docenti sono esperti del settore a 360 gradi.

**INFO E CONTATTI:**

[info@reteplus.it](mailto:info@reteplus.it)

06 69320240

Via delle Idrovore della Magliana, 43

00148 Roma