



ADDETTO DI MACELLERIA

QUALIFICA REGIONE VENETO LIV. EQF 3

In collaborazione con
Scuola VEneta Macellai
Erit Associazione Macellai

Referente:

Claudia de Dominicis

claudia.dedominicis@enaip.veneto.it

049 8658978

Enaip Veneto I.S.

Sede di Padova

Via Ansuino da Forlì 64/a

AVVIO CORSO

18 febbraio 2021

600 ORE DI CORSO

TEORIA

100 ORE TEORICHE

200 ORE LABORATORIALI

TIROCINIO IN AZIENDA

300 ORE

**La qualifica consente l'apertura
di un proprio esercizio
commerciale**

90%

**INSERIMENTO
LAVORATIVO**
IN GRANDE DISTRIBUZIONE
O BOTTEGHE DI MACELLAI

+120%

**VENDITE
ALIMENTARI
SOTTO CASA**

CAUSA COVID-19

+7%

**VENDITE GRANDE
DISTRIBUZIONE**

CAUSA COVID-19



COMPETENZE

- Sicurezza della persona ed igiene sanitaria
- Realizzare il disosso e la sezionatura
- Realizzare prodotti di macelleria
- Conservare i prodotti di macelleria
- Vendere ed esporre i prodotti
- Gestire l'amministrazione dell'esercizio
- Calcolare la redditività del prodotto

Il corso rispetta metodi di produzione e consumo sostenibili

Organismo
di Formazione
accreditato
dalla Regione
del Veneto



**S.cuola
Ve.neta
M.acellai®**


**ENAIP
veneto**
Dal 1951 protagonisti
della crescita.