

ENTRA NELLA NOSTRA **ACADEMEAT**

DIVENTA **BANCONISTA DI MACELLERIA**

**CORSO PROFESSIONALE
GRATUITO**

*per giovani dai 18 ai 29 anni
che non studiano e non lavorano*

COSA FARAI:

Formazione teorica
Formazione sulle soft skills
Tirocinio retribuito

con possibilità di assunzione

DOVE:

Via G. dei Tintori, 18
Monza



ISCRIVITI SUBITO

CLICCA QUI

Per info e iscrizioni

monza@mestierilombardia.it
039.9005670 - 340.8882804
(LUN- VEN dalle 9.00 alle 16.00)

**Alcune delle aziende dove farai
il tirocinio con finalità di assunzione**



COSA FARAI

 **100 ore**

MODULO TECNICO-TEORICO

- Introduzione alla figura del macellaio
 - Principi di scienza della carne
 - Qualità e preparazione della carne
 - Stoccaggio e conservazione della carne
 - Nomenclatura dei tagli
 - Prodotti di macelleria
 - Principi della sanificazione:
 - Manutenzione ordinaria e straordinaria degli spazi e delle attrezzature
- TECNICHE ESPOSITIVE E DI MERCHANDISING**
- TECNICHE DI VENDITA

MODULO HACCP - Integrazione normativa sulla disciplina igienica prodotti alimentari

MODULO SICUREZZA - Sicurezza generale + Sicurezza rischio medio

 **21 ore**

LABORATORIO DI SOFT SKILLS

 **6 mesi**

TIROCINIO RETRIBUITO

Alcune delle aziende con cui lavorerai



CONTATTI

monza@mestierilombardia.it
039.9005670 - 340.8882804
(LUN- VEN dalle 9.00 alle 16.00)

PER ISCRIZIONE

CLICCA QUI

