

BANDO DI SELEZIONE PER L'AMMISSIONE AL CORSO DI FORMAZIONE PER ASPIRANTI MACELLAI

GRUPPO DI PALO E L'ENTE DI FORMAZIONE CERTIFICA MANAGEMENT SRL
organizzano un corso della durata di 100 ore rivolto a 8 soggetti

1. FINALITÀ DELL'INTERVENTO FORMATIVO E FIGURA PROFESSIONALE

L'intervento è finalizzato a:

- formare la figura professionale di "ASPIRANTE MACELLAIO".

L'addetto qualificato alla lavorazione delle carni è colui che lavora le carni bovine, suine, bianche, esegue tagli carnei e realizza prodotti a base di carne utilizzando strumenti ed attrezzature specifiche. In particolare può occuparsi di eseguire la preparazione della carne in tagli per la vendita, nel rispetto delle norme alimentari e di igiene. In alcuni casi si occupa anche della vendita al banco dei prodotti carnei. In strutture commerciali garantisce la preparazione dei tagli di carne per la vendita diretta occupandosi dei contatti con il pubblico, effettua le lavorazioni di pezzi interi e la miscelazione di impasti per insaccati, realizza i trattamenti per l'aromatizzazione e stagionatura dei prodotti sulla base di ricette/disciplinari e nel rispetto delle norme igienico-sanitarie e di quelle relative alla sicurezza. Svolge attività di ricevimento delle materie prime, di pulizia dell'area di lavoro e dei macchinari nonché dello smaltimento degli scarti di lavorazione.

- L'inserimento lavorativo in una delle Aziende del Gruppo di Palo per i più meritevoli.

2. ARTICOLAZIONE E DURATA DEL CORSO

Il percorso formativo sarà caratterizzato dalle seguenti fasi: orientamento, certificazione delle competenze in ingresso, certificazione crediti, stage e prevederà complessive **100 ORE**, di cui **15 ORE** di formazione d'aula, **45 ORE** di formazione d'aula specifica con esercitazioni pratiche, **40 ORE** di stage presso i punti vendita del Gruppo Di Palo.

3. CARATTERISTICHE DEI DESTINATARI E REQUISITI DI ACCESSO

Il corso è rivolto a n. 8 giovani, in possesso dei seguenti requisiti:

- Titolo di studio: nessun titolo di studio specifico;
- Età compresa tra i 18 e i 25 anni (alla data di scadenza del presente bando);
- Residenza nella Provincia di Napoli e Caserta;
- Di non frequentare all'atto di pubblicazione del presente avviso altra attività formativa;

4. SEDE DI SVOLGIMENTO DEL CORSO

Le attività formative d'aula e di stage si svolgeranno presso le seguenti sedi:

- Corso Italia Snc 80024 Cardito;
- Via Mahatma Gandhi 7, 80024 Cardito - Centro Commerciale La Masseria;
- Strada Statale Sannitica 87, 80026 Casoria - Parco Commerciale I PINI.

5. MODALITÀ E TERMINI DI PARTECIPAZIONE

Il candidato dovrà presentare o in formato cartaceo alla Segreteria del Cash&Carry del Gruppo di Palo, Corso Italia Snc 80024 Cardito, o via mail all'indirizzo formazione@gruppodipalo.it la documentazione di seguito indicata:

- Fotocopia di un valido documento di riconoscimento e codice fiscale;
- Curriculum datato e sottoscritto.

Tale documentazione dovrà essere presentata, a pena di esclusione, entro **TRE SETTIMANE DALLA PUBBLICAZIONE DEL PRESENTE BANDO**.

6. VALUTAZIONE DELLE DOMANDE E GRADUATORIA FINALE

L'istruttoria delle domande, per valutarne l'ammissibilità sotto il profilo formale, avverrà con le seguenti modalità:

- Rispetto dei termini di partecipazione delle domande;
- Verifica del possesso dei requisiti minimi di ammissibilità dei candidati come da punto 3.

La graduatoria verrà redatta in base alla valutazione dei curricula e alla data e ora di presentazione/ricezione.

L'elenco dei candidati ammessi al corso e la data di inizio delle attività, saranno pubblicati sul sito www.gruppodipalo.it

7. FREQUENZA

La frequenza al corso è obbligatoria.

E' consentito un numero di ore di assenza, a qualsiasi titolo, pari al 20% del totale delle ore previste. Gli allievi che supereranno tale limite saranno allontanati d'ufficio dal corso.

8. ATTESTATO

Saranno ammessi alla valutazione finale gli allievi che avranno frequentato almeno l'80% delle ore previste del corso. Al superamento del corso sarà rilasciato ai discenti attestato di formazione per "Addetto alla manipolazione degli alimenti - Livello2".

La formazione in materia di igiene alimentare è obbligatoria ai fini dell'applicazione dei principi del sistema HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point) ai sensi del Regolamento 852/2004/CE.

Napoli, lì 23/02/2022

IL LEGALE RAPPRESENTANTE