Finanziato dall'Unione europea
NextGenerationE

MINISTERO del LAVORO e delle POLITICHE SOCIALI

REGIONE PIEMONTE

GOL Garanzia Occupabili Lavoratori

Tecniche di lavorazione delle carni - GOL



Sede
AFP - Centro di Dronero "don Michele Rossa", Via Meucci, 2 Dronero

Ore
400
(Lezione: 196 , FAD: 0, stage: 200, esame: 4)

Certificazione
Validazione delle competenze

Destinatari
Disoccupati e Inoccupati (giovani e adulti)

Pagamento
Gratuito

Stato
Corso finanziato

Obbiettivo professionale

Il corso intende fornire le competenze per preparare e lavorare la carne in diversi contesti, come macellerie o industrie alimentari.
L'allievo sarà in grado di tagliare, sfilettare e porzionare la carne, seguendo le specifiche richieste e le norme igienico-sanitarie.

Annotazioni

I corsi sono gratuiti e finanziati dall'Unione Europea – Next Generation EU (Programma GOL- Garanzia Occupabilità dei Lavoratori nell'ambito del Piano Nazionale di Ripresa e Resilienza (PNRR), Missione 5 "Inclusione e coesione", Componente 1 "Politiche per il Lavoro", Riforma 1.1. "Politiche Attive del Lavoro e Formazione") e dal Fondo Sociale Europeo Plus (FSE+) 2021/2027.

L'attivazione dei corsi è subordinata all'approvazione e al finanziamento da parte degli Enti competenti.

Per ulteriori informazioni contattare la segreteria di centro.

PER PARTECIPARE A QUESTO CORSO DEVI ESSERE STATO PROFILATO DAL CENTRO PER L'IMPIEGO E AVERE IL

Contatti

Centro di Dronero "don Michele Rossa"Via Meucci, 2 Dronero
0171/918027
centrodronero@afpdronero.it
segreteria.dronero@afpdronero.it

Codice Documento DO700303 Rev. 0

AFP

COESIONE ITALIA 21-27 PIEMONTE

Cofinanziato dall'Unione europea

REGIONE PIEMONTE