



Finanziato  
dall'Unione europea  
NextGeneration



REGIONE  
PIEMONTE

GOL  
Garanzia Occupabilità 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  
Gratis



Stato  
Corso finanziato

## Obiettivo 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

centrodrone@afpdronero.it

segreteria.dronero@afpdronero.it

Codice Documento DO700303 Rev. 0



Cofinanziato  
dall'Unione europea

