

Titolo del progetto: *"MACELLAIO BANCONIERE"* ADDETTO AL DISOSSO, TAGLIO E PORZIONATURA DELLE CARNI

Figura professionale in uscita:

Il profilo fa riferimento alla figura professionale del *"macellaio banconiere"* che sarà in grado di operare nella filiera della preparazione per il banco delle carni bovine e suine. Al termine del percorso formativo il corsista sarà in grado di operare in autonomia sulle mezzene, a partire dalla disossatura, divisione delle grandi parti, taglio per partizioni e porzionatura per il banco e per il servizio alla ristorazione.

Il *"macellaio banconiere"* potrà operare in macelleria commerciale o all'interno della grande distribuzione occupandosi del processo di preparazione delle carni affiancando il responsabile di macelleria con competenza, proprietà terminologica, procedurale e operativa.

Obiettivi dell'intervento formativo:

Al termine del corso l'allievo conoscerà:

- i prodotti di macelleria
- gli elementi anatomici di suini e bovini
- le tecniche del disosso, del taglio, della porzionatura e preparazione delle carni
- la normativa che disciplina la manipolazione dei prodotti alimentari commestibili
- le procedure di autocontrollo (HACCP)
- tecniche, strumenti e prodotti per la igienizzazioni degli ambienti e degli strumenti di lavoro
- modalità, procedure e strumenti per il lavoro in sicurezza

Al termine del corso l'allievo sarà in grado di eseguire sulle carni le seguenti operazioni:

- il disosso
- i tagli di grandi, medie e piccole parti
- predisporre le parti di carne per la vendita

Articolazione del progetto:

TOTALE ORE 250 (teoria 98 -- esercitazione pratica 144 – visita aziendale 8)

Modulo 1 Tecniche di macellazione (teoria ore 62)

- Le razze bovine e suine e le loro qualità.
- Principi di anatomia animale.
- Il sezionamento e la disossatura del bovino.
- Impianti, strumenti e metodi moderni di macellazione, disosso e taglio delle carni.
- Caratteristiche qualitative ed organolettiche del parti.
- Metodi di confezionamento.
- Conservazione e trasporto delle carni.
- Le parti e la loro commercializzazione.
- Disciplinari di produzione e lavorazione.
- La rintracciabilità, dall'anagrafe bovina all'etichettatura.
- Rischi specifici della professione.
- Il sistema qualità.
- L'organizzazione del banco vendita.

Modulo 2 Metodo HACCP ed i piani di autocontrollo (teoria ore 8)

- Il piano di autocontrollo aziendale.
- La documentazione del sistema di autocontrollo e le attività di monitoraggio.
- Cenni di microbiologia.
- Principi di igiene.
- Sicurezza alimentare e malattie trasmissibili con gli alimenti.

- Igiene del personale e delle lavorazioni.
- Pulizia e disinfezione degli strumenti e degli ambienti di lavoro.

Modulo 3 Salute e sicurezza sui luoghi di lavoro (teoria ore 8)

- DLSG 81/08

Modulo 4 Diritti e doveri dei lavoratori (teoria ore 4)

- Il contratto di lavoro dei lavoratori in somministrazione.

Modulo 5 Comunicazione (teoria ore 16)

- Tecniche di comunicazione.
- Il rapporto con colleghi e superiori.
- Regole comportamentali aziendali.

Modulo 6 Esercitazione pratica (ore 144)

Esercitazione pratica presso: Macelleria

Il materiale prodotto durante l'esercitazione pratica, verrà stoccato in un'area appositamente delimitata e segnalato come prodotto non destinato alla vendita; successivamente verrà distribuito a Comunità e Centri non lucrativi a finalità sociale (ONLUS/Cooperative Sociali) Verrà redatto un documento attestante la consegna del prodotto omaggiato.

Modulo 7 Visita aziendale(ore 8)

Visita aziendale

Attestato rilasciato:

attestato di frequenza

Attestato rilasciato:

attestato HACCP (rilasciato da Ente autorizzato)