



ADDETTO DI MACELLERIA

QUALIFICA REGIONE VENETO LIV. EQF 3

In collaborazione con
Scuola VEneta Macellai
Erit Associazione Macellai

Referente:

Claudia de Dominicis

claudia.dedominicis@enaip.veneto.it

049 8658978

Enaip Veneto I.S.

Sede di Padova

Via Ansuino da Forlì 64/a

AVVIO CORSO

18 febbraio 2021

600 ORE DI CORSO

TEORIA

100 ORE TEORICHE

200 ORE LABORATORIALI

TIROCINIO IN AZIENDA

300 ORE

**La qualifica consente l'apertura
di un proprio esercizio
commerciale**

90%

INSERIMENTO LAVORATIVO

IN GRANDE DISTRIBUZIONE
O BOTTEGHE DI MACELLAI

+120%

VENDITE ALIMENTARI SOTTO CASA

CAUSA COVID-19

+7%

VENDITE GRANDE DISTRIBUZIONE

CAUSA COVID-19



COMPETENZE

Sicurezza della persona ed
igiene sanitaria

Realizzare il disosso e la
sezionatura

Realizzare prodotti di
macelleria

Conservare i prodotti di
macelleria

Vendere ed esporre i
prodotti

Gestire l'amministrazione
dell'esercizio

Calcolare la redditività del
prodotto

***Il corso rispetta metodi di
produzione e consumo sostenibili***

Organismo
di Formazione
accreditato
dalla Regione
del Veneto



**S.cuola
Ve.neta
M.acellai®**


**ENAIP
veneto**
Dal 1951 protagonisti
della crescita.