

## Ecco il macellaio del futuro: come imparare un mestiere grazie ai corsi Cescot Confesercenti

AREZZO (ale. bin.) - Addetto alla lavorazione dei prodotti e alla commercializzazione di carne e salumi. In Confesercenti la formazione con 800 ore di lezioni di cui 400 in stage.

I neo macellai potranno imparare il mestiere attraverso la formazione organizzata dall'Agenzia Formativa Cescot di Confesercenti. Nelle aule di via Fiorentina intenso il percorso formativo: "Dalla normativa igienico-sanitaria - spiega Chiara Crociani, direttore dell'Agenzia Formativa Cescot - alle procedure di autocontrollo Haccp. Inoltre i docenti illustreranno le caratteristiche, il funzionamento e la manutenzione della strumentazione di settore:

dalla pesatura, al taglio fino al confezionamento. Sui banchi si potranno imparare i metodi e le tecniche di affilatura degli strumenti da taglio e di altri utensili. Lezioni anche sulle parti anatomiche degli animali e la loro lavorazione. Dalla pratica alla teoria saranno preziose le lezioni sulle tecniche di lavorazione per la disossatura, la sezionatura, la frollatura, la sfesatura, la rifilatura, la macinatura e il taglio a filo.

Inoltre i corsisti potranno imparare le tecniche di preparazione di prodotti a base di carni per cottura, le tecniche di confezionamento delle differenti tipologie di prodotti e infine come allestire e riforni-

re il banco delle carni, della salumeria e della gastronomia. Prima di passare allo stage in azienda inoltre in aula saranno insegnate le tecniche di vendita della macelleria". Una formazione a 360 gradi per professionalizzare l'addetto alla lavorazione dei prodotti e alla commercializzazione dei prodotti di carne e salumi. "Il macellaio del futuro all'interno del negozio - spiega Crociani - si occupa dell'intero processo di preparazione e lavorazione dei prodotti alimentari freschi destinati al consumo (carni, salumi, insaccati, formaggi, prodotti pronti, ecc.), del confezionamento, del rifornimento del banco e del ricevimento e del controllo delle

merci.

Si occupa, infine, direttamente della vendita al cliente, quand'essa non è a libero servizio, consigliando i clienti nel momento dell'acquisto e fornendo indicazioni sulla qualità e sulle caratteristiche dei prodotti in vendita".

Al termine del corso previo superamento dell'esame finale sarà rilasciato l'attestato di qualifica regionale di addetto alla lavorazione dei prodotti e alla commercializzazione dei prodotti di carne e salumi. Per info: <http://www.confesercenti.ar.it/i-nostri-corsi/> oppure: <https://www.facebook.com/cescotarezzo.agenziaformativa>.