



Repubblica di San Marino  
Segreteria di Stato per il Lavoro, la Cooperazione e l'Informazione

Centro di Formazione Professionale  
Dipartimento Prevenzione U.O.C. Sanità Pubblica - Modulo Funzionale Sanità Veterinaria e Igiene Alimentare  
Azienda Autonoma di Stato per i Servizi Pubblici - Macello Pubblico

## CORSO DI QUALIFICA PROFESSIONALE PER ADDETTO E BANCONIERE DI MACELLERIA

In collaborazione con

Cooperativa Allevatori Sammarinesi, Centro Commerciale San Marino S.p.a., La Bottega srl, La Sociale S.p.a.

### PROFILO PROFESSIONALE

L'Addetto e Banconiere di Macelleria si occupa della preparazione delle carni in grandi parti e del suo disossamento per ottenere particolari tagli che verranno poi messi in vendita. Conosce le parti anatomiche degli animali e ha molta manualità. Utilizza strumenti diversi, ognuno dei quali adatto per un particolare taglio di carne. Opera nella filiera delle carni in genere, ed in particolare in quella bovina, per quanto riguarda la macellazione e la trasformazione delle materie prime, preparandone i tagli, confezionandoli, etichettandoli. Presenta all'acquirente, anche su richiesta di opportuna disossatura, battitura ed eventuale macinatura, particolari preparazioni. Prepara quindi insaccati, salsicce, hamburger e altre specialità gastronomiche. Prepara opportunamente i diversi tagli commerciali di carne e predispone gli spazi espositivi con prodotti.

### DURATA DEL CORSO

Il corso ha una durata di 442 ore complessive articolate in n.142 ore di lezioni teorico/pratiche che si svolgeranno presso il Centro di Formazione Professionale, presso aziende del territorio e presso il Macello Pubblico e n.300 ore di stage che si svolgeranno presso esercizi commerciali del territorio.

### REQUISITI D'AMMISSIONE

La partecipazione è aperta a quanti hanno adempiuto all'obbligo scolastico, sono in possesso di cittadinanza o residenza sammarinese e sono disoccupati, inoccupati o percettori di ammortizzatori sociali iscritti nelle pubbliche graduatorie.

### CALENDARIO

Il corso si svolgerà a partire da dicembre 2015 per le lezioni teorico/pratiche; lo stage verrà svolto dal mese di marzo 2016, al termine si effettuerà l'esame di qualifica.

### ISCRIZIONI

Verranno ammessi un minimo di 8 ed un massimo di 22 persone. Le domande d'iscrizione, **accolte in ordine di presentazione**, dovranno pervenire alla segreteria del Centro di Formazione Professionale in Piazza Bertoldi, 12 - Serravalle - Rep. di San Marino, **a partire dal 1 dicembre 2015** presentando: documento di identità personale, marca da bollo da euro 10,00, n. 1 fototessera, cartellino rosa rilasciato dall'Ufficio del Lavoro, ricevuta di avvenuto pagamento della quota di **euro 250,00**, da effettuarsi tramite bonifico bancario (intestato a Centro di Formazione Professionale presso Cassa di Risparmio di San Marino- Agenzia di Serravalle- IBAN: SM1610606709802000020111129- causale: "Iscrizione corso Addetto e Banconiere di Macelleria").

### ESAME FINALE

Il corso si concluderà con un esame finale di accertamento delle capacità professionali acquisite ed il rilascio di una attestazione di qualifica. Costituiranno elementi di valutazione i giudizi riportati nello stage e nelle prove d'esame. Non saranno ammessi a sostenere l'esame finale coloro che avranno superato il 15% di assenze.

Per INFORMAZIONI Centro di Formazione Professionale Tel. 0549 885721 [info.cfp@pa.sm](mailto:info.cfp@pa.sm)

Serravalle, novembre 2015