

FORMARE PER CRESCERE

***Dal 30 settembre il nuovo corso di ADDETTO AL BANCO
gratuito per DISOCCUPATI***

04-09-2019

PREMESSA: la nostra vocazione formativa

Monza-Lo sviluppo e la qualificazione delle professionalità sono per il CCB un elemento indispensabile per continuare a migliorare la qualità dei servizi offerti per la propria comunità: per questo motivo il Consorzio ha deciso di strutturare un'apposita area Formazione che si occupa con organicità e competenza di progettare ed erogare servizi formativi (corsi, seminari, work shop) rivolti sia alla rete interna (personale interno, attività delle varie aree, cooperative socie) sia ad un'utenza esterna. In particolare con i corsi dedicati ai disoccupati abbiamo l'obiettivo di offrire opportunità di riqualificazione professionale che permettano a coloro che si trovano in condizioni difficili (povertà, disoccupazione, scarsa alfabetizzazione, persone straniere, donne sole o non autosufficienti, emarginazione sociale) di aprirsi una nuova strada nella società, il cui primo passo è sicuramente costituito dall'aver un lavoro dignitoso e un'indipendenza economica.

IL CORSO

In collaborazione con Mestieri Lombardia, Consorzio Sis, Piano di Zona Ambito di Seregno e che abbiamo organizzato il CORSO PER ADDETTO AL BANCO di prodotti gastronomici.

Il corso ha una durata complessiva di **60 ore** ed è **GRATUITO per DISOCCUPATI** aderendo a DOTE UNICA LAVORO.

C'è in ogni caso la possibilità di partecipazione a pagamento anche per i non disoccupati.

Il corso, basato sull'intervento di un team di esperti specializzati, prevede una serie di simulazioni delle attività da svolgere e si contraddistingue per **numerose lezioni pratiche**. Ciò permetterà agli allievi di operare con facilità e competenza, di riconoscere e utilizzare gli strumenti di lavoro, preparandoli efficacemente alle mansioni da svolgere.

Il corso è organizzato da **Mestieri Lombardia-sede di Monza** in collaborazione con Consorzio Comunità Brianza, Consorzio SiS Imprese Sociali e Cooperativa di Consumo Albiate e Triuggio.

SEDI:

Lezioni Teoriche: Monza, via Gerardo dei Tintori 18

Lezioni Pratiche: Triuggio, Cooperativa di Consumo, Via Vittorio Emanuele II

OBIETTIVI E CONTENUTI:

Il corso è pensato per chi vuole specializzarsi come addetto vendita nel reparto gastronomia “classico”, chiamato anche “taglia e peso”, occupandosi della vendita di salumi e formaggi ed eventuali prodotti gastronomici. Nello specifico, il corso fornisce le competenze per conoscere i prodotti del reparto ed eseguire le operazioni di loro conservazione, porzionamento e confezionamento, nel rispetto delle norme igienico-sanitarie e di sicurezza alimentare. Nel contempo il corso si pone l’obiettivo di introdurre gli allievi alla relazione con il cliente/consumatore, con attenzione alla qualità del servizio e agli aspetti commerciali.

PROGRAMMA

Tecniche di lavorazione e tecniche di tagli di salumi e formaggi
Tecniche espositive e di merchandising
Elementi di merceologia alimentare e di economia del reparto
Il reparto salumi latticini gastronomia: organizzazione
Modulo di orientamento al lavoro (6 ore)
Modulo HACCP (4 ore)
Modulo Sicurezza (8 ore)

Al termine del percorso formativo è previsto il rilascio di:

Attestato di frequenza (in presenza frequenza pari al 75% del monte ore complessivo)

Attestato HACCP (obbligatorio per chi lavora nel comparto alimentare. Durata 4 ore)

Attestato di frequenza modulo sicurezza generale (obbligo di frequenza 4 ore)

Attestato di frequenza corso sicurezza rischio basso (obbligo di frequenza 4 ore, successivamente al modulo sicurezza generale)

Per informazioni e iscrizioni al corso:

039.2304984 (dalle 9,00 alle 13,00) | formazione@comunitabrianza.it

[FB: https://www.facebook.com/events/377529846262602/](https://www.facebook.com/events/377529846262602/)

Sofia D'Alessio
Ufficio Stampa Consorzio Comunità Brianza
comunicazione@comunitabrianza.it
www.comunitamonzabrianza.it