



Tecniche di lavorazione delle carni - GOL



 Sede
AFP - Centro di Dronero "don Michele Rossa", Via Meucci, 2 Dronero

 Ore
400
(Lezione: 196 , FAD: 0, stage: 200, esame: 4)

 Certificazione
Validazione delle competenze

 Destinatari
Disoccupati e Inoccupati (giovani e adulti)

 Pagamento
Gratuito

Stato
In fase di raccolta preiscrizioni

Obbiettivo professionale

Il corso intende fornire le competenze per preparare e lavorare la carne in diversi contesti, come macellerie o industrie alimentari.

L'allievo sarà in grado di tagliare, sfilettare e porzionare la carne, seguendo le specifiche richieste e le norme igienico-sanitarie.

Annotazioni

L'attivazione dei corsi è subordinata all'approvazione e al finanziamento da parte degli Enti competenti

Per ulteriori informazioni contattare la segreteria di centro.

PER PARTECIPARE A QUESTO CORSO DEVI ESSERE STATO PROFILATO DAL CENTRO PER L'IMPIEGO E AVERE IL PROFILO 103

Contatti

Centro di Dronero "don Michele Rossa" Via Meucci, 2 Dronero

0171/918027
centrodronero@afpdronero.it
segreteria.dronero@afpdronero.it

Codice Documento DO700303 Rev. 0

