

**Titolo del percorso** Aggiornamento per Macellai

**Durata:** 60 Ore

**Destinatari:** disoccupati e/o occupati

**Programma didattico suddiviso in moduli a livello di micro-progettazione**

**Primo modulo**

**Durata** 36 ore

**Titolo:** La gastronomia

- Realizzazione di preparazioni gastronomiche a base di carne

**Secondo modulo**

**Durata** 12 ore

**Titolo:** La normativa

- Applicazione della normativa e delle procedure di riferimento

**Terzo Modulo**

**Durata** 12ore

**Titolo:** La customer satisfaction

- Esecuzione di operazioni secondo le normative in materia di sicurezza e igiene (HACCP e D.Lgs. 81/08)

**Sede di svolgimento:**

Ascom Form – Piazza Giolitti, 8 – 12042 Bra – 0172413030 – [segreteria@ascomform.it](mailto:segreteria@ascomform.it)

Ascomforma – Via A. Avogadro, 32 – 12100 Cuneo – 0171604183 – [info@ascomforma.it](mailto:info@ascomforma.it)

Aca Formazione – Piazza San Paolo, 3 – 12051 Alba – 0171226697 – [formazione@acaweb.it](mailto:formazione@acaweb.it)

Savigliano Formazione – Via Mabellini, 2/1 – 12038 Savigliano – [segreteria@saviglianoformazione.it](mailto:segreteria@saviglianoformazione.it)

**Certificazione:** Frequenza e Profitto

**Costo:** 780,00 €