

Allegato 4 – Scheda sintetica di presentazione dei percorsi formativi per l'Upskilling e Reskilling

Presentazione dell'offerta di percorsi di formazione ai fini della costituzione del Catalogo dell'offerta formativa GOL

SINTESI

A.1 Tipologia di Percorso di riferimento nell'ambito del Programma GOL:

UPSKILLING

RESKILLING

A.2 Area di formazione di riferimento *(*con riferimento alle aree di manifestazione per cui si è stati selezionati con DD 1018 del 12.08.2022)*

1 Efficienza energetica

2 Mobilità sostenibile

3 Nuove tecnologie della vita

4 Nuove tecnologie per il Made in Italy

5 Tecnologie innovative per i beni e le attività culturali -Turismo

6 Tecnologie della informazione e della comunicazione

A.3 Titolo del percorso formativo

COMPETENZE PER LA LAVORAZIONE E VENDITA DEI PRODOTTI CARNEI

A.4. Inquadramento livello EQF

3

A.5 Settore economico professionale (SEP) *(fare riferimento al SEP prevalente)* con riferimento all'articolazione dell'Atlante del Lavoro e delle Qualificazioni

2__ Produzioni alimentari__

A.6 Area/aree di attività (ADA) con riferimento all'articolazione dell'Atlante del Lavoro e delle Qualificazioni

ADA.02.05.01 (ex ADA.2.151.465) - Macellazione e prima lavorazione della carne

Attività di lavoro a cui il profilo è associato nell'ambito della/e AdA:

Realizzazione delle operazioni dei tagli di carne finiti

Realizzazione delle operazioni dei tagli di carne pronti per la produzione di prodotti semilavorati

ADA.12.01.10 - Vendita diretta di prodotti alimentari nella grande distribuzione organizzata e nella piccola distribuzione

A.7 Classificazione ISTAT CP 2011

6.5.1.1.1 Macellai e abbattitori di animali

5.1.2.2.0 Commessi delle vendite al minuto (COME DA STANDARD REGIONE UMBRIA)

A.8 Classificazione ISTAT ATECO 2007

10.13.00 Produzione di prodotti a base di carne (inclusa la carne di volatili)

10.85.01 Produzione di piatti pronti a base di carne e pollame

A.9 Articolazione del riferimento professionale per Unità di Competenza

Macroprocesso	Unità di competenze
Prodotto bene/ ed erogare servizi	UC - 1 “Realizzare tagli e trattamenti dei prodotti carnei destinati alla vendita o a ulteriori lavorazioni”
	UC -2 “Realizzare attività di vendita”
	UC -3 “ Gestire il banco dei prodotti alimentari – macelleria, salumeria”
Gestire i fattori produttivi	UC-4 “Condurre il sistema di garanzia dell'igiene e della pulizia del luogo di lavoro – Addetto qualificato alla lavorazione delle carni”

A.10 Descrizione delle singole Unità di Competenza (U.C.)

Macroprocesso	Unità di competenze
Titolo UC	Realizzare tagli e trattamenti dei prodotti carnei destinati alla vendita o a ulteriori lavorazioni
Macroprocesso di riferimento	Produrre bene/ ed erogare servizi
Descrivere l'Unità di Competenza e indicare il repertorio regionale di riferimento	<p>Selezionare, sulla base delle diverse tipologie di carne e delle caratteristiche organolettiche i tagli anatomici più idonei da utilizzare in relazione al prodotto da realizzare; Effettuare, utilizzando la strumentazione più adeguata (coltelli, seghe elettriche, ecc.) la prima lavorazione e i tagli a regola d'arte, adottando sistemi di conservazione adeguati dei tagli carnei e dei semilavorati.</p> <p>L'UC è presente nel repertorio della Regione Umbria</p>
Risultato atteso	Effettuare la scelta delle carni e la preparazione delle stesse utilizzando le tecniche più adeguate di lavorazione, nel rispetto delle regole igieniche, al fine di approntare il prodotto alla vendita o ad una ulteriore trasformazione.
Conoscenze minime	<p>Tipologie di carni e caratteristiche fisiche e organolettiche</p> <p>Principali tagli di carne bovina (tagli del quarto posteriore e del quarto anteriore) e suina</p> <p>Metodi di sezionatura , Disosso, Sfesatura, Tagli anatomici, Toelettatura, Taglio finale, Resa</p> <p>Conservazione dei tagli e semilavorati carnei</p> <p>Apparecchiature, strumentazioni e macchinari di lavorazione delle</p>
Abilità minime	<p>Effettuare tagli e trattamenti di prodotti carnei destinati direttamente alla vendita o alla trasformazione</p> <p>Effettuare la prima lavorazione e i tagli a regola d'arte</p> <p>Selezionare i tagli carnei più idonei da utilizzare in relazione al prodotto da realizzare</p> <p>Prevedere le caratteristiche della carne sottoposta alle differenti tipologie di lavorazione e manipolazione</p> <p>Riconoscere le diverse tipologie di carni e le caratteristiche fisiche e anagrafiche dei differenti tagli - età, caratteristiche organolettiche, stato di salute, ecc.</p> <p>Utilizzare la strumentazione più adeguata - coltelli, seghe elettriche, ecc.- in relazione agli interventi e caratteristiche della carne</p> <p>Adottare sistemi di conservazione dei tagli carnei e dei semilavorati</p>

Macroprocesso	Unità di competenze
Titolo UC	UC 2. Realizzare attività di vendita
Macroprocesso di riferimento	Produrre bene/ ed erogare servizi
Descrivere l'Unità di Competenza e indicare il repertorio regionale di riferimento	<p>Accogliere il cliente. Orientare e consigliare la clientela rispetto alle esigenze espresse. Informare il cliente sulle caratteristiche dei prodotti offerti e sulle possibili alternative di acquisto.</p> <p>Raccogliere eventuali reclami/lamentele da parte della clientela e segnalarli ai referenti competenti</p> <p>L'UC è presente nel repertorio della Regione Umbria</p>
Risultato atteso	Realizzare trattative commerciali volte a massimizzare le vendite, soddisfare i desideri e le aspettative del cliente ed ottenerne la fidelizzazione.
Conoscenze minime	<p>Fasi del processo di vendita e ciclo di vita del cliente</p> <p>Tecniche di vendita assistita ed attiva</p> <p>Procedure di cambio merce</p>
Abilità minime	<p>Accogliere il cliente ed ascoltarne le richieste, proporre soluzioni d'acquisto e supportarlo nella scelta;</p> <p>Gestire resi e reclami applicando le politiche aziendali in materiale;</p>

Macroprocesso	Unità di competenze
Titolo UC	UC 3. Gestire il banco dei prodotti alimentari – macelleria, salumeria
Macroprocesso di riferimento	Produrre bene/ ed erogare servizi
Descrivere l'Unità di Competenza e indicare il repertorio regionale di riferimento	<p>A partire dalla preparazione della carne in tagli/porzioni confezionatura per la vendita, allestire e rifornire il banco carni, organizzando gli spazi da adibire alla vendita secondo le direttive aziendali e nel rispetto delle norme igieniche e della corretta conservazione del prodotto. Provvedere alla pulizia e al riordino di ambienti ed attrezzature nel rispetto delle norme igieniche e della corretta conservazione del prodotto alimentare</p> <p>L'UC è presente nel repertorio della Regione Umbria</p>
Risultato atteso	Gestire il banco dei prodotti carnei in funzione della vendita avendo cura di garantire la sistemazione, la pulizia delle dotazioni, delle attrezzature e dell'ambiente di lavoro e rispettando la normativa in materia di igiene e sicurezza alimentare.
Conoscenze minime	<p>Tecniche, procedure e strumentazione per il confezionamento (macchina termosaldatrice, per il sottovuoto etc.).</p> <p>Tecniche di lavorazione al banco del prodotto (bovino, suino, ovino, equino, caprino, etc.).</p> <p>Tecniche di taglio/disossatura al banco di salumi e insaccati.</p> <p>Strumenti e utensili per la lavorazione dei prodotti (affettatrice, coltelli, etc.).</p> <p>Caratteristiche e funzionamento delle strumentazioni per la pesatura.</p> <p>Elementi di culinaria.</p> <p>Pulizia e gestione dei prodotti decongelati: valutazione delle glassature e dei cali peso.</p> <p>Principi di marketing nell'ambito della gestione degli spazi nel punto vendita: layout delle attrezzature, layout merceologico, display.</p>
Abilità minime	Gestire il banco dei prodotti alimentari, preparare e porzionare i prodotti per la vendita

Macroprocesso	Unità di competenze
Titolo UC	UC 4. Condurre il sistema di garanzia dell'igiene e della pulizia del luogo di lavoro – Addetto qualificato alla lavorazione delle carni
Macroprocesso di riferimento	Gestire i fattori produttivi
Descrivere l'Unità di Competenza e indicare il repertorio regionale di riferimento	Garantire il rispetto delle norme igienico-sanitarie per il trattamento di prodotti alimentari e l'applicazione di metodi di sanificazione, atti a garantire la salubrità dell'area di lavoro e delle attrezzature in uso L'UC è presente nel repertorio della Regione Umbria
Risultato atteso	Garantire il rispetto delle norme igienico-sanitarie per il trattamento di prodotti alimentari e l'applicazione di metodi di sanificazione, atti a garantire la salubrità dell'area di lavoro e delle attrezzature in uso
Conoscenze minime	Normativa in materia di igiene dei prodotti alimentari. Principi base del sistema HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) e sue applicazioni. Principi di igiene e cura della persona. Sistemi e metodi di gestione dell'igiene dell'ambiente di lavoro: pulizia e sanificazione dei locali; monitoraggio e lotta agli animali infestanti, smaltimento rifiuti. Caratteristiche di prodotti igienizzanti sanitari: tipologia di detersivi e detergenti per la pulizia e sanificazione del piano di lavoro e delle attrezzature utilizzate.
Abilità minime	Garantire il rispetto delle norme in materia di igiene degli alimenti Lavorare e sanificare l'area di lavoro Lavare e riporre le attrezzature e i contenitori utilizzati

A.11 Destinatari del percorso formativo –eventuali requisiti di accesso

Indicare puntualmente eventuali requisiti di ammissione dei partecipanti in relazione al titolo di studio e/o ad altre conoscenze/competenze richieste.

Soggetti che dimostrino, in sede di assessment a cura dei Centri per l'Impiego e APL, una comprovata prossimità all'interno del mercato del lavoro e che abbiano compiuto 18 anni o, comunque, assolto al diritto/dovere all'istruzione e formazione.

A.12 Durata complessiva del percorso (distinguere le ore di aula, FAD e tirocinio curriculare)

80

A.13 Articolazione del percorso formativo

N.	Titolo UFC/segmento/tirocinio curriculare	Denominazione UC di riferimento	Durata (ore)	di cui FAD
1	Accoglienza e patto formativo	--	2	
2	Taglie e trattamenti dei prodotti carnei destinati alla vendita o a ulteriori lavorazioni	Realizzare tagli e trattamenti dei prodotti carnei destinati alla vendita o a ulteriori lavorazioni	36	
3	La gestione del banco prodotti di macelleria	Gestire il banco dei prodotti alimentari – macelleria, salumeria	18	
4	L'attività di vendita	Realizzare attività di vendita	12	
5	Il sistema di garanzia dell'igiene e della pulizia del luogo di lavoro	Condurre il sistema di garanzia dell'igiene e della pulizia del luogo di lavoro – Addetto qualificato alla lavorazione delle carni	12	
Totale			80	

A.14 Tipo di attestazione prevista

X ATTESTAZIONE DI MESSA IN TRASPARENZA DEGLI APPRENDIMENTI

QUALIFICAZIONE REGIONALE ex DGR n. 834/2016

ABILITAZIONE

ALTRO (indicare): la regolare frequenza della UFC 5 consentirà l'acquisizione dell' **Attestato di frequenza** ai sensi del Reg. Ce 852/2004 e DGR 93/2008 e s.m, obbligatorio per svolgere le professioni in ambito alimentare

Eventuali Note:

A.15 Riferimenti del soggetto richiedente l'inserimento della proposta nel Catalogo dell'offerta formativa GOL

Denominazione e ragione sociale	UNIVERSITA' DEI SAPORI scarl
Referente	Cognome e nome Liccardo Marilena Tel. 0755729935 Email marilena.liccardo@universitadeisapori.it Indirizzo PEC (del soggetto richiedente in cui ricevere eventuali comunicazioni da parte di ARPAL Umbria) gestione_uds@pec.it

in partenariato con (compilare se necessario)

Denominazione e ragione sociale	
Referente	Cognome e nome _____ Tel. Email

A.19 Sedi di svolgimento del percorso (fare riferimento esclusivamente alle sedi indicate nelle manifestazioni d'interesse in risposta all'Avviso ex DGR 627/2022)

N. sede	Università dei Sapori Scarl
Indirizzo	Via Fontivegge n. 55 – 06124 Perugia (PG)

N. sede	ASP G.O. Bufalini
Indirizzo	Via San Bartolomeo n. 1 -06012 Città di Castello (PG)

N. sede	Magrelli Ospitalità Srl
Indirizzo	Via Roma n. 15 – 06043 Cascia (PG)

(ripetere se necessario)