

PROGRAMA PASSAREL-LES CAP A L'OCUPACIÓ I LA INCLUSIÓ

ITINERARI DEPENDENT/A DE CARNISSERIA I XARCUTERIA

OBJETIVO GENERAL

Millorar l'ocupabilitat i incrementar les possibilitats reals d'inserció laboral en el sector a partir d'un conjunt d'accions articulades que s'iniciïn amb una orientació professional en funció dels requisits demandats en el sector en el sector de la indústria alimentària i en les activitats de **Dependent/a de carnisseria i xarcuteria** en particular, i en funció de les expectatives i interessos professionals de les persones participants.

OBJECTIUS ESPECÍFICS

Formar a les persones participants per a la correcta realització de les tècniques i actituds que permeten acollir, atendre i vendre directament al client productes carnis, elaborats i formatges. Desenvolupar els processos bàsics de manipulació de productes carnis i formatges, Realitzar pràctiques professionals relacionades amb l'especialitat en un entorn real de treball.

Promoure el desenvolupament de competències transversals per a dotar a les persones participants dels coneixements necessaris sobre les tècniques, eines i estratègies per a la cerca d'ocupació autònoma i eficient.

PERFIL I REQUERIMENTS D'ENTRADA

Persones en situació de desocupació i inscrites com a demandants d'ocupació al SOC.
Persones residents a Barcelona ciutat.

A més cal formar part d'algun dels següents grup amb especials dificultats d'inserció laboral:

- Persones aturades de llarga durada (mínim 1 any en situació desocupació)
- Persones majors de 55 anys
- Persones amb discapacitat reconeguda igual o superior al 33%
- Persones Immigrants i/o demandants d'asil
- Minories ètniques i comunitats marginades
- Persones perceptores de Salaris Socials
- Persones en situació de vulnerabilitat acreditada per informe dels Serveis Socials
- Víctimes de violència de gènere o de discriminació
- Persones recluses o exrecluses
- Persones sense llar
- Membres de famílies monoparentals

OCUPACIONS O LLOCS DE TREBALL RELACIONATS

- Carnisser/a per a la venda en comerç
- Carnisser/a Xarcuter/a
- Dependent/a de carnisseria i/o xarcuteria

CONTINGUTS / TEMPORALITZACIÓ DE L'ITINERARI FORMATIU

FORMACIÓ PROFESSIONALITZADORA (185h)

DEPENDENT/A de CARNISSERIA I XARCUTERIA (185 h)

Mòdul de Tecnologia de la carn (90 h)

- Coneixement del producte (70 h)
- Conservació de la carn (10 h)
- Higiene alimentària i bones pràctiques (10 h)

Mòdul de condicionament de la carn (70 h)

- Preparació, especejament i filetejat de la carn (60 h)
- Venda i exposició en la carnisseria (10 h)
- Mòdul de productes de xarcuteria (25 h)

MP : MÒDUL DE PRÀCTIQUES PROFESSIONALS NO LABORALS(50 h)

FORMACIÓ TRANSVERSAL (12 h)

- Igualtat d'oportunitats entre dones i homes
- Igualtat de tracte i no discriminació
- Desenvolupament sostenible i cura i respecte al Medi Ambient

FORMACIÓ COMPLEMENTÀRIA (40 h)

- Mòdul sociolaboral (5 h)
- Tècniques i estratègies de cerca d'ocupació (10 h)
- Competències clau (5 h)
- Espai d'activació per a l'ocupació (10 h)
- Atenció al client (10 h)

SEGUIMENT PERSONALITZAT DURANT TOT L'ITINERARI

DURADA TOTAL ITINERARI FORMATIU **287 h**

Per a més informació pasocupacio@barcelonactiva.cat

Previsió d'inici: Maig 2021