

PROGRAMA PASARELAS HACIA EL EMPLEO Y LA INCLUSIÓN ITINERARIO DEPENDIENTE DE CARNICERÍA Y CHARCUTERÍA

OBJETIVO GENERAL

Mejorar la empleabilidad e incrementar las posibilidades reales de inserción laboral en el sector a partir de un conjunto de acciones articuladas que se inician con una orientación profesional en función de los requisitos demandados en el sector en el sector de la industria alimentaria y en las actividades de **Dependiente de carnicería y charcutería** en particular, y en función de las expectativas e intereses profesionales de las personas participantes.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

Formar a las personas participantes para la correcta realización de las técnicas y actitudes que permiten acoger, atender y vender directamente al cliente productos cárnicos, elaborados y quesos. Desarrollar los procesos básicos de manipulación de productos cárnicos y quesos, Realizar prácticas profesionales relacionadas con la especialidad en un entorno real de trabajo.

Promover el desarrollo de competencias transversales para dotar a las personas participantes de los conocimientos necesarios sobre las técnicas, herramientas y estrategias para la búsqueda de empleo autónoma y eficiente.

PERFIL Y REQUISITOS DE ENTRADA

Personas en situación de desocupación e inscritas como demandantes de empleo en el SOC.
Personas residentes en Barcelona ciudad.

Además, es necesario formar parte de alguno de los siguientes grupos con especiales dificultades de inserción laboral:

- Personas en paro de larga duración (mínimo 1 año en situación de desempleo)
- Personas mayores de 55 años
- Personas con discapacidad reconocida igual o superior al 33%
- Personas Inmigrantes y/o demandantes de asilo
- Minorías étnicas y comunidades marginadas
- Personas perceptoras de Salarios Sociales
- Personas en situación de vulnerabilidad acreditada por informe de los Servicios Sociales
- Víctimas de violencia de género o discriminación
- Personas reclusas o exreclusas
- Personas sin hogar
- Miembros de familias monoparentales

OCUPACIONES O PUESTOS DE TRABAJO RELACIONADOS

- Carniceros/as para la venta en comercio
- Carnicero/a-Charcutero/a
- Dependientes/as de carnicería y/o charcutería

CONTENIDOS / TEMPORALIZACIÓN DEL ITINERARIO FORMATIVO

DEPENDIENTE/A DE CARNICERÍA Y CHARCUTERÍA (185 h)

Módulo de Tecnología de la carne (90 h)

- Conocimiento del producto (70 h)
- Conservación de la carne (10 h)
- Higiene alimentaria y buenas prácticas (10 h)

Módulo de acondicionamiento de la carne (70 h)

- Preparación, despiece y fileteado de la carne (60 h)
- Venta y exposición en la carnicería (10 h)
- Módulo de productos de charcutería (25 h)

Módulo de prácticas profesionales no laborales (50 h)

FORMACIÓN TRANSVERSAL (12 h)

- Igualdad de oportunidades mujeres y hombres
- Igualdad de trato y no discriminación
- Desarrollo sostenible y cuidado y respeto al medio ambiente

FORMACIÓN COMPLEMENTARIA (40 h)

- Módulo sociolaboral (5 h)
- Técnicas y estrategias de búsqueda de empleo (10 h)
- Competencias clave (5 h)
- Espacio de activación para el empleo (10 h)
- Atención al cliente (10 h)

SEGUIMIENTO PERSONALIZADO DURANTE TODO EL ITINERARIO

DURACIÓN TOTAL ITINERARIO FORMATIVO **287 h**

Para más información pasocupacio@barcelonactiva.cat

Previsión de inicio: febrero de 2020