



Corso di Qualifica Professionale
PROFILO RRPQ di riferimento
14-19 – OPERATORE PER LA LAVORAZIONE DELLE CARNI
14-Produzioni alimentari
Codice percorso (DCT) 2023RPQ20280464_007310

Area di Attività e Unità di Competenza oggetto di certificazione

| CODICE ADA/UC | DENOMINAZIONE |
|----------------|--|
| 10062/390 | Sezionatura delle carni e realizzazione di tagli e semilavorati carnei |
| 20091/405 | Macellazione e prima lavorazione della carne |
| 9999624/1239 | Tattamento dei residui e sottoprodotti di lavorazione |
| LIVELLO, EQF | 3 |
| DURATA IN ORE | 270 di cui 120 svolte in azienda |
| N. DESTINATARI | 15 |
| SEDE ATTIVITÀ | SINISCOLA |

LA FIGURA PROFESSIONALE:

L' **Operatore per la lavorazione delle carni** esegue la macellazione e prima lavorazione della carne per renderne possibile la vendita al pubblico o le successive lavorazioni. Opera all'interno del sistema di HACCP attivato in azienda e nel rispetto delle regole di salvaguardia ambientale.

REQUISITI DI AMMISSIONE:

1. Essere **residenti** o **domiciliati** nella Regione Autonoma della Sardegna.
2. Aver compiuto **18 anni d'età** in data antecedente alla presentazione della domanda d'iscrizione.
3. Essere **disoccupati** (ai sensi del combinato disposto dell'art. 19 del D.Lgs. n. 150/2015 e dell'art. 4, comma 15-quater del D.L. n. 4/2019) e aver reso ai Centri per l'impiego operanti nel territorio regionale **la dichiarazione di immediata disponibilità al lavoro (DID)**.
4. Aver stipulato il **Patto di Servizio Personalizzato (PSP)**, ai sensi del D.Lgs 150/15 art. 20 e s.m.i. - D.L. n. 4/19 convertito con L. n. 26/19 e s.m.i. - D.M. 5/11/2021 G.U. 306 del 27/12/21, e che il medesimo sia in corso di validità.
5. Essere in possesso della **Licenza Media**.