



AVVISO PER LA PRESENTAZIONE DI PROPOSTE PROGETTUALI FINALIZZATE ALLA
REALIZZAZIONE DI INTERVENTI INTEGRATI PER FAVORIRE L'INSERIMENTO LAVORATIVO DI
DISOCCUPATI SUL TERRITORIO LIGURE- PRIORITÀ 1 – OCCUPAZIONE – OBIETTIVO SPECIFICO
ESO4.1. -PROGRAMMA REGIONALE FSE + 2021-2027

RiGenerazioni

approvato con Decreto Alfa n.1406 del 18/06/2026

BANDO – SCHEDA INFORMATIVA DEL CORSO: "ADDETTO AL BANCO CARNI E SALUMERIA" – edizione unica	
INFORMAZIONI GENERALI	
ATTESTATO CHE IL CORSO RILASCI	Al termine del corso gli allievi potranno sostenere l'esame per il conseguimento della QUALIFICA PROFESSIONALE di: "MACELLAIO" LIVELLO EQF 4 Cod. ISTAT 6.5.1.1.1. – 6.5.1.1 – Macellai, pesciaioli e professioni assimilate
DESTINATARI DEL CORSO	N. 12 destinatari (per edizione) disoccupati, inoccupati e inattivi di età non inferiore ai 18 anni compiuti. Tutti i requisiti devono essere posseduti entro la data di iscrizione
REQUISITI DI ACCESSO AL CORSO	Requisiti di ammissione al corso: - 18° anno di età alla data di iscrizione al corso; - Assolvimento dell'obbligo di istruzione.
PARI OPPORTUNITÀ	L'accesso ai corsi avviene nel rispetto dei principi fissati dal D.Lgs. n.198/2006 (11 aprile 2006) e ss.mm.ii e della Carta dei diritti fondamentali dell'Unione Europea.



FIGURA PROFESSIONALE	La figura si occupa della preparazione delle carni per la vendita nel rispetto delle norme igienico-sanitarie e alimentari. Effettua operazioni di taglio, disossamento, porzionatura e confezionamento utilizzando attrezzature specifiche. Gestisce il rifornimento e l'allestimento del banco macelleria e, se specializzata, può eseguire la suddivisione delle grandi parti in tagli specifici. Può inoltre occuparsi della vendita diretta e dell'assistenza al cliente presso esercizi commerciali o GDO.
MERCATO DEL LAVORO	La figura professionale può trovare occupazione presso macellerie artigianali, supermercati e ipermercati con reparto macelleria, laboratori di lavorazione delle carni, aziende agroalimentari e punti vendita della filiera locale.
MODALITÀ DI ISCRIZIONE	Gli interessati potranno ritirare la scheda informativa e la domanda di iscrizione presso gli uffici di FORMIMPRESA LIGURIA in Viale San Bartolomeo n. 595 – La Spezia oppure OBIETTIVO IMPRESA IN-FORMAZIONE SRL in Via Fontevivo 19/F c/o Confcommercio La Spezia, o scaricarle dal sito www.formimpresaliguria.it La domanda di iscrizione dovrà essere consegnata presso le medesime sedi negli orari indicati: FORMIMPRESA LIGURIA, Viale San Bartolomeo n. 595 (SP) tel. 0187 564904; e-mail: lavoro@formimpresaliguria.it orario ufficio: dal lunedì al venerdì, dalle ore 09:00 alle ore 12:30 oppure OBIETTIVO IMPRESA IN-FORMAZIONE SRL, Via Fontevivo 19/F (SP) c/o Confcommercio La Spezia tel. 0187 5985144; e-mail: varese.c@confcommerciolaspezia.it orario ufficio: dal lunedì al giovedì, dalle ore 08:30 alle ore 12:30 e dalle 14:30 alle 17:30, venerdì dalle ore 08:30 alle ore 12:30 Apertura iscrizioni: DA LUNEDÌ 20 LUGLIO 2026 ALLE ORE 12:00 DI LUNEDÌ 21 SETTEMBRE 2026 La scheda di iscrizione dovrà essere corredata della seguente documentazione: - Copia del documento di identità in corso di validità - 2 Fotografie in formato fototessera Saranno accettate esclusivamente le domande pervenute a mano e complete di tutta la documentazione richiesta.

MODALITÀ DI SVOLGIMENTO DEL PROGETTO FORMATIVO	
DURATA E STRUTTURA DEL PROGETTO	Lo Sviluppo del progetto prevede le seguenti azioni: a) Formazione professionale: ADDETTO AL BANCO CARNI E SALUMERIA ✓ destinatari n. 12 disoccupati, inoccupati e inattivi di età non inferiore ai 18 anni compiuti; ✓ per un totale di n. 600 ore; ✓ di cui stage n. 180 ore. b) Tirocinio extracurricolare/work experience: ✓ destinatari n. 12 disoccupati, inoccupati e inattivi di età non inferiore ai 18 anni compiuti; ✓ durata massima sei mesi; ✓ riconoscimento indennità di partecipazione. c) Attività seminariali e di affiancamento dell'iniziativa: ✓ n. 4 seminari (4 ore cadauno) per approfondire qualità, conservazione e sicurezza delle carni e dei salumi; · incontri aperti a <u>tutti</u> gli operatori del settore.
ARTICOLAZIONE E FREQUENZA CORSO	Nella fase svolta presso la sede formativa l'impegno settimanale sarà mediamente di 30 ore articolate, alternativamente nelle diverse giornate, in frequenza al mattino (08,00-13,00) o al pomeriggio (14,00-19,00). Durante lo stage l'impegno sarà di 30 ore settimanali, con orari stabiliti in accordo con l'azienda ospitante. Il numero massimo di ore di assenza consentito è pari a 120 ore corrispondenti al 20 % della durata del corso.
TIROCINIO EXTRACURRICOLARE/WORK EXPERIENCE	Durata massima del tirocinio: ✓ n. 6 mesi, part-time o full-time I tirocini saranno realizzati presso aziende operanti nel settore del commercio alimentare e della distribuzione al dettaglio situate nel territorio della provincia spezzina.
PROVVIDENZE A FAVORE DELL'UTENZA	È prevista una indennità sostitutiva del servizio mensa durante l'Azione a) - <i>attività corsuale</i> pari ad euro 1,00 per ogni ora di corso effettivamente frequentata, nel caso in cui le ore giornaliere di stage siano almeno 7, articolate su due turni,

	qualora il corso si svolga con un orario di almeno 7 ore su due turni (mattino e pomeriggio). È prevista una indennità di partecipazione fino ad un massimo di euro 500,00 mensili durante lo svolgimento dell'<i>Azione b) - tirocinio extracurricolare/Work Experiences</i> (in caso di tirocinio full-time; in caso di tirocinio part-time l'importo sarà riparametrato in base all'effettivo impegno orario prestato).
--	--

REQUISITI DI ACCESSO ALLA SELEZIONE	
AMMISSIONE AL CORSO	È subordinata al superamento delle prove di selezione ed è condizionata all'esito positivo della visita specialistica di idoneità alle mansioni da parte di un Medico competente di cui al D.Lgs n. 81/08
TITOLO DI STUDIO RICHIESTO	ASSOLVIMENTO DELL'OBBLIGO DI ISTRUZIONE
ESPERIENZA PROFESSIONALE	Nessuna
ULTERIORI REQUISITI DI ACCESSO	Nessuno

MODALITÀ DI SVOLGIMENTO DELLA SELEZIONE <i>(La selezione è svolta a cura del soggetto attuatore del corso)</i>	
COMMISSIONE DI SELEZIONE	Composta da tre membri: ○ Tutor/coordinatore del corso ○ Esperto del settore ○ Uno psicologo
SEDE DELLE PROVE	Le prove si svolgeranno presso OBIETTIVO IMPRESA IN-FORMAZIONE SRL, Via Fontevivo 19/F (SP) c/o Confcommercio La Spezia Per la prova scritta, in caso di numero elevato di candidati sarà valutata altra sede idonea, di cui sarà data comunicazione in sede di convocazione. La convocazione per la prova scritta è per il giorno 23 settembre 2026 alle ore 09:00 I candidati dovranno presentarsi muniti di un documento di identità in corso di validità.

	La mancata presenza del candidato alla data di convocazione comporterà la decadenza della domanda di iscrizione e la rinuncia al corso.
TIPOLOGIA DELLE PROVE	Le prove si svolgeranno in due giornate (prova scritta e colloquio orale): – Prova scritta di carattere psico-attitudinale, per verificare le potenzialità e le attitudini dei candidati alla partecipazione al corso. – Colloquio orale mirato a conoscere il background, le aspettative, le motivazioni verso il settore professionale e le competenze acquisite anche in contesti informali/non formali.
MODALITÀ DI CONVOCAZIONE DEI CANDIDATI E DI COMUNICAZIONE DEGLI ESITI DELLE PROVE	Avviso di convocazione agli iscritti in tempo utile affinché le persone coinvolte possano partecipare alle prove di selezione, a mezzo posta elettronica certificata e/o convocazione telefonica. In caso di numero elevato di candidati, saranno utilizzate altre metodologie di comunicazione, quali, ad esempio, e-mail, sms, telefono, delle quali sarà tenuta adeguata documentazione e registrazione. Al termine delle prove di selezione, la comunicazione degli esiti avverrà tramite affissione in bacheca presso la sede di FORMIMPRESA LIGURIA, Viale San Bartolomeo n. 595 (SP) e pubblicazione sul sito web (www.formimpresaliguria.it) e tramite affissione in bacheca presso la sede di OBIETTIVO IMPRESA IN-FORMAZIONE SRL, Via Fontevivo 19/F (SP) c/o Confcommercio La Spezia.
PROVA SCRITTA	Prova psico-attitudinale generica costituita da questionario
PROVA PRATICA	Non prevista
COLLOQUIO	Il colloquio sarà individuale a carattere motivazionale e attitudinale

COLLOQUIO	I temi su cui verterà il colloquio: conoscere il background, le aspettative, le motivazioni verso il settore professionale, le competenze acquisite anche in contesti formali/non formali, la disponibilità alla frequenza e la conoscenza della figura professionale di riferimento.
VALORI PERCENTUALI ATTRIBUITI ALLE PROVE	La prova scritta peserà per il 40%, quindi 40 punti massimo Il colloquio orale peserà per il 60%, quindi 60 punti massimo Saranno ammessi al corso i primi 12 partecipanti, i successivi saranno considerati riserve e subentreranno in caso di dimissioni degli aventi diritto, secondo le specifiche della normativa vigente.
PROGETTO COFINANZIATO DALL'UNIONE EUROPEA Programma Operativo Priorità 1 "Occupazione" Regione Liguria FSE+ 2021- 2027	