L'Agenzia Formativa FORMA.TER. SRL (n. cod.accr. OF0237) capofila di A.T.S con PER-CORSO AGENZIA FORMATIVA SRL, MARCHETTI SRL, Pasticceria Santa Maria snc in attuazione dell'Avviso pubblico per la concessione di finanziamenti ex art. 17 comma 1 lett. a) della L.R. 32/2002 per percorsi formativi nel Commercio, approvato con D.D. n. 25452 del 27/11/2025, a valere sul PR FSE+ Toscana 2021-2027, a seguito dell'ammissione a finanziamento, con D.D. n. 16175 del 13/07/2026, del progetto acronimo V.I.C.I.N.O. titolo Vivere Il Commercio In Negozi Orientati alla comunità (codice progetto 326510) organizza il percorso formativo per

Addetto alla lavorazione dei prodotti e alla commercializzazione dei prodotti di carne e salumi (fig. 35) Matricola 2026LM1181

*Il corso è interamente gratuito in quanto finanziato dalla Regione Toscana con risorse a valere sul PR FSE+ Toscana 2021-2027 e inserito nell'ambito di Giovanisì (**www.giovanisi.it**), il progetto della Regione Toscana per l'autonomia dei giovani.*

DESCRIZIONE DEI CONTENUTI:	La figura professionale in uscita dal percorso formativo copre l'intero processo di preparazione e lavorazione dei prodotti alimentari freschi destinati al consumo (carni, salumi, insaccati, formaggi, prodotti pronti, ecc.), del confezionamento, del rifornimento del banco e del ricevimento e del controllo delle merci. Si occupa inoltre della vendita al Cliente, quand'essa non è a libero servizio, consigliandoli nel momento dell'acquisto e fornendo loro indicazioni sulla qualità e sulle caratteristiche dei prodotti in vendita. Il corso si articola nelle seguenti UF: UF1 Il settore della lavorazione delle carni e slaumi nel commercio alimentare di prossimità (40ore) UF2 Gestione degli ordini, approvvigionamento e stoccaggio delle carni (80 ore) UF3 Igiene, sicurezza alimentare e normativa di settore (70ore) UF4 Tecniche di lavorazione di carni, salumi e formaggi (150 ore) UF5 Preparazione dei tagli e di prodotti da banco (110 ore) UF6 Attrezzature e macchinari per la lavorazione, il confezionamento e la vanedita (50 ore) UF7 Tecniche di vendita e relazione con il cliente (60 ore) UF8 Intelligenza artificaile e uso responsabile delle tecnologie (40 ore) UF9 Stage (270ore)
COMPETENZE PROFESSIONALI:	I partecipanti saranno in grado di: - Provvedere all'allestimento e al rifornimento del banco contribuendo all'organizzazione del locale/reparto da adibire alla vendita dei prodotti secondo le direttive aziendali (UC411). - Soddisfare le esigenze del Cliente fornendo il prodotto richiesto e utilizzando tecniche di comunicazione per orientare e fidelizzare nel rispetto di standard di qualità di efficienza del servizio (UC412). - Contribuire alla gestione degli ordini e al ricevimento, controllo e stoccaggio degli approvvigionamenti e delle derrate alimentari rispettando gli standard di qualità e di igiene previsti dalla normativa del comparto, in coerenza ai parametri e i criteri definiti dall'azienda (UC410). - Preparare le materie prime, le attrezzature e i macchinari per la lavorazione di prodotti alimentari freschi (carni, salumi, formaggi, ecc..) in base alle diverse tipologie di prodotto e nel rispetto della normativa igienico-sanitaria (UC409). - Effettuare la sistemazione, la manutenzione e la pulizia delle attrezzature, dotazioni e dell'area di vendita nel pieno rispetto delle normativa igienico-sanitaria per garantirne durata nel tempo ed efficienza (UC413).
SBOCCHI OCCUPAZIONALI:	La figura opera sia all'interno di esercizi commerciali di medie e grandi dimensioni e di varie tipologie distributive (distribuzione moderna, organizzata, cooperative di consumo, piccole e medie imprese indipendenti), che in contesti di piccolo commercio tradizionale (negozi specializzati come macellerie, gastronomie, rosticcerie, ecc.), dove la figura professionale può coincidere, in contesti di micro impresa, anche con il titolare/esercente dell'esercizio.

	Anche nei contesti aziendali della grande distribuzione la figura professionale conserva una spiccata artigianalità, seppur con l'ausilio di macchinari e tecnologie di lavorazione più evolute.
STRUTTURA DEL PERCORSO FORMATIVO E FREQUENZA:	Il corso prevede n°900 ore totali, di cui n° 240 ore di aula, n° 360 ore di laboratorio n° 22 ore di orientamento collettivo, n° 8 ore di orientamento individuale e n° 270 ore di stage in aziende del settore. Le lezioni si svolgeranno in orario 9.00-13.00 e 14.00-18.00 (o 14.30-18.30) dal lunedì al venerdì. La percentuale di frequenza obbligatoria è 70% e, all'interno di tale percentuale, almeno il 50% delle ore di stage. Per gli allievi che abbiano ottenuto l'attestazione finale, o abbiano assolto alla frequenza minima del percorso è prevista un'indennità di frequenza pari a 3,50 € per ora di formazione (al netto delle ore di stage), nel limite massimo di euro 250,00 €. Sempre per coloro che abbiano ottenuto l'attestazione finale, o assolto alla frequenza minima è inoltre previsto un rimborso forfettario per vitto e spostamenti pari a 200. 00€.
NUMERO DI ALLIEVI PREVISTO:	15
REQUISITI DI ACCESSO DEGLI ALLIEVI:	I destinatari degli interventi formativi sono persone disoccupate o inattive, in possesso della qualifica triennale di Istruzione e Formazione Professionale (3 EQF) o che abbiano compiuto 18 anni di età. Per i cittadini comunitari e non comunitari di madre-lingua non italiana, è richiesto un livello di conoscenza della lingua italiana pari al livello A2 (QCER), da verificare tramite idoneo titolo di studio e/o attestazione linguistica rialciata da enti certificati autorizzati. Qualora il cittadino non possegga o non sia in grado di presentare la certificazione richiesta, dovrà sostenere una prova scritta e un colloquio.
PERIODO DI SVOLGIMENTO:	da Gennaio a Novembre 2027
SEDE DI SVOLGIMENTO:	Aula Via Repaci, 18 Viareggio (LU). Laboratorio macelleria Via Masini Ang. Via Italica, 94 Capezzano Pianore, Camaiore (LU)
PROVE FINALI E MODALITÀ DI SVOLGIMENTO:	L'esame finale per il rilascio dell'attestato di qualifica sarà articolato nelle seguenti prove che andranno a coprire tutte le ADA: test scritto; prova tecnico pratica di simulazione e un colloquio orale individuale.
CERTIFICAZIONE FINALE:	Al termine del Percorso finalizzato al rilascio della qualifica di Livello 3EQF di "Addetto alla lavorazione dei prodotti e alla commercializzazione dei prodotti di carne e salumi", è previsto un esame finale. L'ammissione all'esame finale è subordinata alla frequenza minima obbligatoria i partecipanti che abbiano frequentato almeno il 70% del monte ore complessivo (del percorso formativo e, all'interno di tale percentuale, almeno il 50% delle ore di stage, laddove previsto) e all'ottenimento di un punteggio medio almeno sufficiente (60/100) nelle verifiche intermedie. A coloro che non dovessero superare l'esame verrà rilasciata una dichiarazione delle UF superate.
RICONOSCIMENTO CREDITI:	Eventuali crediti formativi saranno riconosciuti con le modalità previste dalla DGR 988/2019.
MODALITA' DI ISCRIZIONE	Le domande di iscrizione, redatte su appositi moduli, dovranno essere presentate all'Agenzia Formativa FORMA.TER. SRL. via Fillungo, 121 55100 Lucca dalle 9.00 alle 13.00 ore e dalle 14.00 alle 17.00, dal lunedì al venerdì. I moduli per l'iscrizione si possono trovare presso la sede dell'Agenzia sopra indicata oppure sul sito internet: www.formatersrl.com. Le domande di iscrizione possono essere consegnate a mano, o inviate, per e-mail a formatersrl@confcommerciolums.it, accompagnate dalla fotocopia del documento di riconoscimento.
Documenti da allegare alla domanda di iscrizione	Domanda di iscrizione della Regione Toscana firmata e compilata, documento di identità in corso di validità e codice fiscale. Per i cittadini extracomunitari si richiede inoltre permesso di soggiorno e titolo di studio, o attestazione che dimostri una conoscenza della lingua italiana pari al livello A2 (QCER).

Scadenza delle iscrizioni	24 Dicembre 2026
Modalità di selezione degli iscritti	Qualora le domande ammissibili superino il numero massimo previsto, i soggetti attuatori procederanno ad una selezione nel seguente modo: a) Prova scritta (domande chiuse a risposta multipla) con la quale si verificherà il possesso di alcune competenze di base relativa ela settore oggetto del corso (Punti assegnati 40 su 100). b) Colloquio di verifica teso a comprendere le reali motivazioni e le concrete possibilità di frequenza del corso. (punti assegnati 60 su 100). Qualora si determini parità di punteggio tra due candidati si prevede: 1) Priorità per soggetti svantaggiati con disabilità riconosciuta e caertificata ai sensi della normativa vigente, non preclusiva per lo svolgimento delle competenze in uscita. 2) Priorità di accesso alle donne. 3) Se non ci saranno candidature di cui ai punti 1 e 2 verrà data priorità al aosggetto anagraficamente più anziano.
Informazioni:	Forma.Ter srl Via Fillungo, 121 Lucca (LU), uffici aperti dal lunedì al venerdì dalle 9.00 alle 13.00 e dalle 14.00 alle 17.00. www.formatersrl.com
Referente:	Per informazioni e raccolta iscrizioni: Sara Panattoni 0583473131 - panattonisara@confcommercio.lu.it Whatsapp +39 378 310 3809