

LA CITTÀ' & IL LAVORO

LA SEDE
LE LEZIONI TEORICHE SI TENGONO IN VIA DEI TERMINI
NELLA SEDE DELL'AGENZIA SATER, QUELLE
PRATICHE PRESSO LABORATORI DI AZIENDE

Conquista il fascino discreto del macellaio

In coda per imparare a tagliare la bistecca

Ad aprile parte un corso di Confcommercio gratuito rivolto ai disoccupati

USL 7

Lavorare in agricoltura senza rischiare

SUI quattordici infortuni mortali registrati in provincia di Siena fra il 2010 e il 2013 ben otto hanno purtroppo riguardato hobbisti e pensionati nel settore dell'agricoltura. Questo è il triste dato che l'azione congiunta del Dipartimento di Prevenzione Us1 7, del Comando Provinciale dei Carabinieri e dei Vigili del Fuoco ha l'obiettivo di ridurre drasticamente attraverso appositi incontri informativi dedicati proprio a chi per hobby si dedica all'agricoltura. La prima tappa del tour della sicurezza in agricoltura si terrà a Castelnuovo Berardenga, dove

In questi tempi di crisi, trovare un corso di formazione gratuito per disoccupati che insegna a fare un lavoro abbastanza richiesto come il macellaio o il norcino è una buona opportunità. Un'opportunità offerta dalla Confcommercio attraverso la Sater.

In aprile cominceranno le lezioni, tenute nella sede della Sater in via dei Termini a Siena, nel Palazzo Tolomei. Le selezioni sono fissate per il 3 aprile.

Il corso è a numero chiuso: dodici persone in tutto. Quest'anno è la seconda edizione di questa iniziativa che ha riscontrato un buon successo. Non soltanto per la quantità di persone che hanno fatto domanda per poterla sfruttare la volta scorsa, circa trenta persone, ma anche per lo sbocco professionale che ha dato agli studenti.

«L'ultima volta - racconta la direttrice dell'agenzia Sater, Cristina Petri - su undici partecipanti al corso, ben otto hanno trovato lavoro, una percentuale molto alta». Ma perché la Confcommercio ha deciso di fare un corso di formazione proprio per macellai, norcini e per addetti alla lavorazione e alla commercializzazione di carni e salumi?

«È vero che siamo in periodo di crisi - spiega Cristina Petri. Nessun settore offre grandi prospettive ma diciamo che questo, in base

IMPEGNO

Gli allievi dovranno fare 900 ore di lezione, di cui 450 di stage in aziende

alla nostra esperienza, ha ancora bisogno di persone qualificate che lo svolgano. Insomma una certa domanda c'è, come dimostra il fatto che la maggioranza degli allievi che hanno frequentato le lezioni hanno trovato uno sbocco. Questo corso è sicuramente un primo passo per trovare un'assunzione. Il percorso formativo prevede infatti anche uno stage di diverse ore presso aziende, botteghe, supermercati. E si tratta di contatti che spesso sfociano nella stipula di un contratto. Allievi e datori di lavoro hanno modo di conoscersi e di trovare accordi».

Il corso insegna a macellare gli animali, a tagliare le varie pezzature, a impacchettare le carni preparandole quindi per la vendita. Ma insegna anche a confezionare salumi e persino a cucinare la carne, cioè a preparare prodotti di gastronomia.

Il corso si chiama 'Butcher', una



**Domande
entro il 14 marzo**

LE LEZIONI per l'anno in corso cominceranno in aprile e si svolgeranno presso S.A.I.TER srl in Via dei Termini 32.

La presentazione delle domande scade il 14 marzo. La frequenza è obbligatoria. Al termine del corso, a chi avrà frequentato almeno il 70% del monte ore nonché il 50% dello stage (cioè almeno n.651 ore di cui obbligatoriamente almeno 200 di stage) e previo superamento di un esame finale verrà rilasciato un attestato di Qualifica di 'Addetto' - Livello 2 EQF. (Tel. 0577/248811)

parola inglese che significa macellaio e che forse poteva essere evitata in favore della nostra lingua. In ogni caso, è importante la gratuità, possibile grazie ai finanziamenti del Fondo sociale europeo. Il nuovo corso Butcher vuole inserire nel mondo lavorativo professionisti capaci di lavorare sia all'interno di esercizi commerciali, di medie e grandi dimensioni, di varie tipologie (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.), sia come dipendenti o collaboratore che come titolare. I 'maestri' sono professionisti del settore che insegnano nelle aule di via dei Termini le materie teoriche mentre per la parte pratica gli allievi si esercitano presso laboratori di aziende.



DIRETTRICE
Cristina Petri, alla guida della Sater che promuove i corsi di macelleria

ESTRATTO BANDO DI GARA

Il Comune di CASTELNUOVO BERARDENGA (SI), con sede in Via Garibaldi n. 4 a Siena (tel. +39 0577 351313 - fax +39 0577 355273), indice una procedura aperta per la concessione in gestione di locali e aree del "Parco ludico dell'Acqua Borra" finalizzata anche alla progettazione e alla realizzazione un intervento di sviluppo del Parco, da espletarsi secondo il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa. Le offerte corredate dai documenti indicati nel Bando e nei Disciplinari di gara, dovranno pervenire entro le ore 12 del 12/05/2014, pena l'esclusione. Il bando, lo Studio di fattibilità e il Disciplinare con la modulistica della gara sono disponibili sul sito del Comune: www.comune.castelnuovo.si.it, nella sezione "Bandi, Concorsi e Gare". Il Responsabile del Procedimento è il geom. **Manastiva Pichi**

**Anniversario di Matrimonio**

Domenica 9 Febbraio

Adriana Petricci

Augusto Ganozzi

hanno festeggiato insieme
agli amici ed i parenti i Loro primi
50 Anni di Matrimonio.

Complimenti agli sposi che hanno
raggiunto questo traguardo straordinario
con reciproca e eroica sopportazione.

Le figlie, i cugini.

ALLA SCOPERTA DEI CORSI DI STUDIO**Open day all'Università**

C'È ANCORA tempo per segnalare la propria partecipazione a «Università aperta 2014», l'evento di orientamento che si terrà all'Università di Siena i prossimi mercoledì e giovedì (19 e 20 febbraio). Il modulo apposito è disponibile sul sito dell'Ateneo: www.unisi.it. Gli studenti delle scuole superiori e le loro famiglie potranno conoscere le opportunità di studio, grazie alle presentazioni dei corsi che saranno tenute dai docenti. Durante la manifestazione, inoltre, gli studenti potranno assistere a lezioni, esami e visitare le biblioteche e i laboratori, oltre ai luoghi di studio e di socializzazione. Non mancherà la possibilità di sperimentare la vita universitaria, anche grazie alle iniziative del progetto di cittadinanza studentesca, USiena Welcome. Il servizio ufficiale ai partecipanti, il 19, alle ore 17, nell'aula Magna del Rettorato.