

FONDI EUROPEI

LA GRATUITA' DEL CORSO DI MACELLERIA E' POSSIBILE GRAZIE AL FINANZIAMENTO DELLA PROVINCIA CON I FONDI SOCIALI EUROPEI

NUMERO CHIUSO

I CORSI SONO A NUMERO CHIUSO. NON SI ACCETTANO PIU' DI DODICI ALLIEVI. NEL 2013, SU UNDICI ISCRITTI, OTTO HANNO TROVATO LAVORO



TWITTER

Per essere aggiornato in tempo reale sulle notizie di Siena e della provincia Seguiti su Twitter:

@Nazione_Siena



LE MATERIE

Dalla conservazione alla norcineria

Ci sono anche stage

DURANTE le lezioni del corso Butcher della Confcommercio, gli allievi studiano comunicazione e gestione delle relazioni (24 ore), merceologia alimentare (24 ore), sicurezza sul lavoro (16 ore), pronto soccorso (12 ore), igiene e legislazione igienico-sanitaria (ore 28), macellazione, taglio e trasformazione delle carni (ore 136), lavorazione e confezionamento salumi (80 ore), il controllo delle merci (24 ore), l'approvvigionamento e la conservazione delle carni (24 ore), la gestione del punto vendita (24 ore), il merchandising e la presentazione dei prodotti (28 ore), la gastronomia ed i pronti da cuocere (80 ore). Non manca poi un periodo di stage (400 ore) per tutti i partecipanti presso aziende del settore.

«Ci siamo reinventati un mestiere Dall'officina al bancone della carne»

Le esperienze dei giovani che frequentano le lezioni

GLI ALLIEVI

Marco Pandolfi

«Facevo il magazziniere in un supermercato ma poi sono venuto a trovarvi. Ho fatto il corso di macelleria della Confcommercio e da allora ho quasi sempre lavorato». Marco Pandolfi, 31 anni, di Sinalunga, è uno di quei giovani che si rimboccano le maniche e nonostante la crisi economica, un'occupazione riesce a trovarla. «Ho finito il corso nel marzo del 2013 e ho trovato lavoro il primo di giugno alla Coop di Asciano fino al 31 settembre come macellaio. Poi ho avuto un altro contratto da novembre a gennaio. Ora sono fiducioso di trovare presto un altro incarico».

«FACEVO il magazziniere in un grande supermercato ma poi sono rimasto senza lavoro. Ho frequentato il corso di macelleria della Confcommercio e da allora ho quasi sempre lavorato». Marco Pandolfi, 31 anni, di Sinalunga, è uno di quei giovani che si rimboccano le maniche e nonostante la crisi economica, un'occupazione riesce a trovarla. «Ho finito il corso nel marzo del 2013 e ho trovato lavoro il primo di giugno alla Coop di Asciano fino al 31 settembre come macellaio. Poi ho avuto un altro contratto da novembre a gennaio. Ora sono fiducioso di trovare presto un altro incarico».

Quanto si guadagna? «Per fare un esempio, lavorando 28 ore alla settimana si portano a casa 900 euro al mese» dice Pandolfi.

«Prima di seguire il corso ero metalmeccanico disoccupato - racconta Giampaolo Angiolini, 47 anni di Castellina Scalo, uno dei migliori agli esami, non un'ora di as-

Giampaolo Angiolini

«Prima di seguire il corso ero un operaio metalmeccanico disoccupato. Ora lavoro in un supermercato, anche al bancone»

Florian Masini

«Ho trovato la notizia di Butcher su internet. Mi sono iscritto e dopo il corso ho fatto una sostituzione in un supermercato»

A scuola

Gli insegnanti sono professionisti di qualità nel settore e tengono laboratori specifici presso aziende o negozi o supermercati



AL LAVORO I macellai del corso Butcher di Confcommercio

senza - Ho sempre avuto passione per questo settore e per caso in Internet ho trovato la notizia. Ora lavoro in un supermercato a Siena nel settore di riferimento, ma non di poche ore, ma è un corso valido per trovare lavoro per-

ché professionalizzante. Ho seguito "Butcher" per avere una speranza di lavoro, è stato un modo per reinventarsi in un settore a cui non tutti pensano». Esperienza positiva anche per Florian Masini, 57 anni di San Rocco a Pilli, cassaintegrato: «Cercavo le offerte di lavoro su internet e ho trovato la notizia di Butcher - dice - mi è sembrata una proposta seria e mi sono iscritto. Io sono geometra in una impresa edile

SBOCCHI

Gli allievi hanno trovato in gran parte una occupazione dopo la formazione

ma da sempre ho la passione per la cucina in generale. Il corso è stato molto positivo, anche più di ciò che aspettavo, al momento ho avuto la possibilità di fare una sostituzione presso un supermercato».

PROMOSSA IN AZIENDA	
• SAN GIOVANNI WILHELMO cooop	8,30 - 13,00
MARESSO	
• VALE MARIOLA barcooop	9,00 - 20,00
PROMOSSA IN PIZZERIA	
• DUNGO SAN LORENZO cooop	8,00 - 20,00
• CASTELFONTE cooop	8,30 - 13,00
• RUCCHINO cooop	8,00 - 20,00
• RAPPINENA barcooop	8,30 - 13,00
• LASTRA A SINA barcooop	8,00 - 20,00
• MONTALEPO FIORITANO cooop	8,30 - 13,00
• SAN CASCIANO cooop	8,30 - 13,00
• SOTTO FIORITANO cooop	8,00 - 20,00
• TIVINELLE barcooop	8,30 - 13,00

FIRENZE	
• GNAIOLIE cooop	8,30 - 13,30
• CANTINA cooop	8,00 - 20,00
• LE PUGESE cooop	8,00 - 13,30
• MOVILE VIA FORLIMANNI 1 cooop	8,00 - 14,00
PROMOSSA IN LUBRIFI	
• TORRE DEL LAGO barcooop	8,30 - 13,00
LIVORNO	
• VALE PUGESI cooop	8,30 - 13,30
PROMOSSA IN PIVA	
• CASSINA barcooop	8,00 - 20,00
• PONSACCO cooop	8,30 - 13,00

• SANTA MARIA A MONTE cooop	8,30 - 13,00
• VOLTERRA barcooop	8,00 - 13,00
PISA	
• PORTA A MARE cooop	8,30 - 13,30
PROMOSSA IN PIZZERIA	
• AGLIANA cooop	8,00 - 20,00
• BOBOLANO cooop	8,30 - 13,00
• MONTEDOMENICO cooop	8,30 - 13,00
PROMOSSA IN PASTICCERIA	
• MONTEDOMENICO cooop	8,30 - 13,00
SIENA	
• VIA DELLE GONDOLIE cooop	8,30 - 13,00

unicoop firenze Siamo aperti **DOMENICA 16 FEBBRAIO**

puoi consultare le aperture sul sito www.coopfirenze.it Ti aspettiamo