



UNIONE EUROPEA
Fondo Sociale Europeo

PON
INCLUSIONE

M



MINISTERO del LAVORO
e delle POLITICHE SOCIALI

ambito **territoriale** sociale 21

SAN BENEDETTO DEL TRONTO | ACQUAVIVA PICENA | CARASSAI
COSSIGNANO | CUPRA MARITTIMA | GROTTAMMARE | MASSIGNANO
MONSAMPOLO DEL TRONTO | MONTALTO DELLE MARCHE
MONTEFIORE DELL'ASO | MONTEPRANDONE | RIPATRANZONE

in collaborazione con



ama aquilone

COOPERATIVA SOCIALE ONLUS

Bando per l'ammissione al corso base di

MACELLERIA

OBIETTIVI e CONTENUTI: Il corso si pone l'obiettivo di favorire l'apprendimento delle necessarie conoscenze per la figura di macellaio.

REQUISITI: buona conoscenza della lingua italiana.

DESTINATARI: fino ad un massimo di n. 8 persone in relazione all'ordine di arrivo delle domande. In ogni caso avranno accesso prioritario i beneficiari Rei - Reddito di inclusione, in seconda istanza i residenti nei Comuni dell'Ambito 21, infine i non residenti nell'ATS 21.

SEDE DEL CORSO: Il corso si terrà presso le sedi del Supermercato ELITE Via Goffredo da Buglione, 36 San Benedetto del Tronto e Via Marche n.5 - Grottammare.

La partecipazione al corso è totalmente gratuita.

DURATA: 42 ore di cui 4 ore sull'HACCP (procedure mirate a garantire la salubrità degli alimenti), 30 ore di pratica e 8 ore di stage. **Inizio corso previsto: 2 novembre 2020.**

TERMINI E MODALITA' DI PRESENTAZIONE DELLE DOMANDE: Le domande di partecipazione, redatte secondo fac-simile, dovranno essere protocollate presso il Comune di San Benedetto del Tronto (in quanto ente capofila dell'ATS 21), in alternativa, per i residenti negli altri Comuni dell'Ambito, le domande possono essere presentate ai referenti dei Servizi Sociali del Comune di residenza, i quali le trasmetteranno all'ATS 21 **entro e non oltre il giorno 28 ottobre 2020. I relativi moduli possono essere richiesti presso i Servizi Sociali dei Comuni di residenza, nonché ai referenti del progetto Ass. Sociale Michela Soragnese e Ass. Sociale Francesca Marchionni presso il Comune CAPOFILA SAN BENEDETTO DEL TRONTO.**

PROVE FINALI E ATTESTATI: A coloro che avranno frequentato almeno il 75% delle ore del corso sarà rilasciato un attestato di frequenza. Inoltre, è previsto il rilascio di un attestato sull'HACCP.