

FORMAZIONE PROFESSIONALE La nuova proposta didattica per imparare un mestiere

L'offerta si arricchisce col corso di macelleria

Prenderà avvio nei prossimi giorni la nona edizione del corso a qualifica per "addetto di macelleria" organizzato dalla Scuola veneta macellai (Svem), prima scuola di macelleria della nostra regione che vede la collaborazione tra Enaip Veneto (ente di formazione professionale) ed Erit (associazione sindacale di categoria per i commercianti di prodotti zootecnici) e gode del patrocinio della Regione del Veneto e di Federcarni. La scuola, che ha da poco riunito le sue sedi a Padova al centro Enaip Veneto in via Ansuino da Forlì (zona Arcella), è stata inaugurata a Teolo nel 2013 dal presidente Zaia. Unica in Italia, consente di ottenere una qualifica di "addetto di macelleria", riconosciuta dalla Regione del Veneto, valida non solo su tutto il territorio nazionale ma anche nei Paesi della Comunità europea. Fiore all'occhiello della nostra regione, la "Svem" complessivamente

in questi anni ha contato più di un centinaio di allievi, che per oltre il 90% ha trovato occupazione a pochi mesi dalla qualifica: un importante risultato che è anche frutto del dialogo con il territorio e le sinergie costruite negli anni con ben 75 realtà tra macellerie, grande distribuzione e federazioni di settore. Una professione, quella del macellaio, che i giovani negli ultimi anni stanno rivalutando, in un settore decisamente in crescita anche in questi più recenti mesi toccati dalla crisi dell'emergenza Covid. Il corso per "addetto di macelleria" si articola in 600 ore complessive: 300 ore di lezione, tra teoria in aula e pratica in laboratori all'avanguardia, e 300 ore di stage presso una delle tante aziende che collaborano al progetto. Il gruppo docente è formato da veterinari dell'azienda ospedaliera di Padova, da dirigenti dell'Istituto zooprofilattico e infine

da maestri macellai. Il programma didattico prevede insegnamenti finalizzati alla preparazione, la conservazione la commercializzare le carni, all'applicazione della normative su sicurezza e igiene sanitaria, alla scelta e l'acquisto degli animali presso gli allevamenti e i commercianti all'ingrosso, alla macellazione, al disosso e al taglio della carne per la commercializzazione, oltre che alla preparazione di prodotti "pronto cuoci", insaccati, salsicce, hamburger, fino alle nozioni amministrative per gestire un esercizio e per calcolare la redditività di un prodotto. Un percorso che forma quindi figure professionali capaci di inserirsi efficacemente in realtà già esistenti, e al contempo dotate di competenze adeguate ad aiutare il rilancio di punti vendita in difficoltà o ad avviare nuove attività.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

