

Macellai si diventa a Ravenna

«Mestiere in via d'estinzione»

Benedetta Andreoli
RAVENNA

«LA FIGURA del macellaio artigiano va scomparendo. In questo settore, allo stato attuale, non c'è un adeguato ricambio generazionale, mentre il mercato richiede personale con un'ideale preparazione professionale da poter impiegare subito. La ricerca di lavoratori qualificati in questo ambito è costante». A segnalare la carenza di manodopera specializzata nel settore macelleria è Massimo Bendandi, presidente del sindacato macellai Concommercio Ravenna, il quale ha promosso a Ravenna un corso ad hoc per formare lavoratori qualificati nel settore, proprio su richiesta di tutti i macellai associati al sindacato di categoria ravennate che fa capo a Concommercio. La partenza del «Corso professione macellaio» è prevista per lunedì prossimo nel laboratorio «Accademia del gusto» in via del Pino 102-104 a Ravenna. Il percorso formativo avrà una durata totale di 200 ore suddivise

in 100 ore di aula e laboratorio fino al 23 novembre e 100 ore di stage nelle attività aderenti al progetto: sono coinvolte tutte le macellerie aderenti al sindacato macellai Concommercio Ravenna e punti vendita della grande distribuzione.

«IL CORSO è a pagamento e a numero chiuso».

Corso da lunedì prossimo tra aula, laboratorio e stage
Concommercio: «Nel settore serve un ricambio generazionale»

so: verranno ammessi quindici candidati - precisa Bendandi -. Possono iscriversi sia tutti coloro che vogliono intraprendere la professione di macellaio che lavoratori che già operano nel settore della macelleria e coloro che hanno appena intrapreso l'attività di macellaio. Come docente abbiamo chiamato Alberto Succi, perito zootecnico, macellaio e docente esperto di questi corsi.

Organizzato da Concommercio Ravenna e Iscomer Ravenna - Accademia del Gusto, il corso ha come partner Federcarni e il Sindacato macellai. Le macellerie gastronomiche della Romagna e come sponsor Amadori, Presal fonte di iodio, Conad superstore Galilei e Conad supermercato Fontana a Ravenna.

AI PARTECIPANTI che frequenteranno almeno l'80% del corso e supereranno la verifica finale verrà rilasciato l'attestato per personale alimentarista. Come prova finale d'esame, i corsisti saranno invitati ad effettuare una simulazione del processo lavorativo, quindi a progettare e creare un buffet a base di carne, alla presenza di una commissione composta da esperti del settore. Gli interessati possono iscriversi fino al 21 ottobre ad Accademia del Gusto Ravenna. Per informazioni ed iscrizioni si può telefonare al numero 0544.515772 o scrivere una mail a info@accademia.gusto.it (foto di repertorio).



200 ORE

Agenti d'affari mediazione immobiliare

ROMA

Assomer Roma prenderà il via il 20 ottobre un corso in 200 ore di lezioni semi-rivolto a coloro che intendono esercitare l'attività di agente immobiliare. Il corso prepara a sostenere l'esame alla Camera di Commercio. Per iscrizioni: selezio@assomer.it

120 ORE

Rappresentanti di commercio

RAVENNA

Iscomer Ravenna organizza un corso in 120 ore rivolto a persone che intendono avviare un'attività di agente e rappresentante di commercio. Partirà il 3 novembre nella sede in via Orlandi 14 a Ravenna. Per informazioni e iscrizioni scrivere a dcavalleri@iscomer.it

3,5 ORE

Il buon cibo scelto in modo consapevole

BOLOGNA

Una serata dedicata al buon cibo in modo consapevole. La proposta "A scuola di gusto" a Bologna, mercoledì 26 novembre, dalle 18.30 alle 20.15, a cura di Iscomer Bologna, è una serata di introduzione alla cultura del cibo consapevole. Iscrizioni: assomer@assomer.it

4 ORE

Sapore orientale con l'arte del sushi

BOLOGNA

Il 28 ottobre partirà la nona edizione del corso "L'arte del sushi" nella sede di "A scuola di gusto" in via Cesare Gnudi 5 a Bologna: una serata dal sapore orientale, guidata dalla chef Mayumi Sunagawa. Per informazioni e iscrizioni: assomer@assomer.it

15 ORE

Nozioni per migliorare l'attività di vendita

BOLOGNA

Iscom Bologna propone a novembre, nella sua sede, il corso in cinque incontri (15 ore) dal titolo "Dire, fare... vendere: formule comunicative per migliorare la vendita": si svolgerà dalle 20 alle 23 nei giorni 9, 10, 23, 24 e 30 novembre. Il corso parte dalle seguenti domande: Sai presentarti in modo efficace ed entrare in empatia con il cliente? Sai stabilire un rapporto di fiducia? Riesci a raccogliere i bisogni manifesti e non? Sai utilizzare le obiezioni in modo produttivo? Sei in grado di costruire l'offerta in modo da cogliere l'interesse del cliente? Sai esporla in modo convincente? Seguendo i cinque incontri si potranno apprendere le modalità per comportarsi al meglio con i clienti e le formule comunicative e le "parole magiche" da utilizzare nelle diverse fasi della vendita. Per iscrizioni: info@iscombo.it

105 ORE

Somministrazione di alimenti e bevande

PESARO

Partirà lunedì prossimo il corso "Abilitazione commercio e somministrazione alimentare", nella sede della Cna a Pesaro in via Mameli 90. Il percorso formativo, organizzato da Form.Art e Cna di Pesaro e Urbino, serve a svolgere gli adempimenti normativi essenziali per svolgere l'attività ed è obbligatorio per chi intende avviare un'attività di commercializzazione al pubblico di alimenti e bevande nel proprio locale, ma anche per coloro che, già titolari di attività alimentare artigianale, vogliono acquisire tale autorizzazione per migliorare l'offerta ai clienti. Sono previste 100 ore di lezione e 5 ore per l'esame finale. Oltre all'attestato Sab ed ex local, verranno rilasciati gli attestati per sicurezza nei luoghi di lavoro e igiene degli alimenti. Per iscrizioni: scrivere all'indirizzo pesaro@formartimarche.it entro domani.

32 ORE

Nuove opportunità nel termalismo

BOLOGNA

Iscomer propone un percorso formativo di 32 ore articolato in 4 corsi dedicati al mondo del wellness, delle Spa e del termalismo per fornire ai partecipanti strumenti e conoscenze pratiche per una maggiore comprensione delle dinamiche del settore. Docente sarà Sandro Baronti, consulente professionale ed esperto di marketing per Spa, terme, centri benessere e strutture alberghiere. Ogni modulo avrà una durata di 8 ore, dalle 9 alle 13 e dalle 14 alle 18. Il primo incontro, previsto per lunedì 7 novembre, sarà volto a far "conoscere il prodotto benessere". Entro giovedì 3 novembre alle 18 ci si potrà iscrivere all'intero percorso formativo o solo a questo primo corso. Seguiranno gli altri tre moduli nei successivi lunedì. Le lezioni si svolgeranno a Iscomer - Concommercio E.R. in via Tiarini 22 a Bologna. Per iscrizioni: scrivere una mail a info@iscomer.it

3 ORE

Digital marketing per ristorazione

BOLOGNA

Lunedì prossimo dalle 20 alle 23 nella sede di Iscom Bologna si potrà seguire il corso in tre ore sul "Digital marketing per la ristorazione". Gli agenti del marketing non sono più solo quelli che si sedono fisicamente a tavola, ma anche quelli che lo fanno virtualmente. Per essere social in modo efficace è necessario conoscere strategie e conoscere gli strumenti giusti per comunicare in proprio locale in maniera accattivante ed unica. Spiegano gli organizzatori del corso: «Oggi si crea una relazione esclusiva con i clienti che può essere fatta anche attraverso i social media e la pubblicità online. È importante che il cliente sia coinvolto e che si possa utilizzare in modo efficace le diverse fasi della vendita. Per iscrizioni: info@iscombo.it

