

# Macellai e barman A scuola per un lavoro

Studiare per diventare salumiere e macellaio. Da quest'anno il Centro di formazione professionale di Montecompino organizza un nuovo corso all'interno del settore alimentare, si chiama "Banconiere di salumeria e macelleria".

Questo nuovo indirizzo è organizzato dalla scuola di via Belinzona in collaborazione con l'Iper di Grandate, la partnership ha l'obiettivo di rendere l'impostazione didattica il più possibile coerente con le esigenze delle aziende e di favorire l'incontro tra domanda e offerta di lavoro.

I destinatari sono giovani studenti, ma anche adulti in cerca di una occupazione oppure interessati a specializzarsi in una professione ancora richiesta dal mercato della grande distribuzione.

Il corso organizzato dal Cfp sarà articolato in 150 di lezione

di cui 50 di tirocinio attivo, tra prosciutti e costine, in azienda, già previste a partire dal mese di ottobre.

Il numero dei posti a disposizione degli studenti è limitato per poter gestire una didattica di qualità e per non saturare il mercato del lavoro. In caso di esubero di domande le selezioni avverranno in considerazione non tanto della preparazione scolastica, ma della motivazione e delle esperienze professionali pregresse.

Al termine del corso il Centro di formazione professionale riconoscerà una attestazione regionale spendibile anche in ambito europeo.

Per informazioni, contatti e iscrizioni è possibile consultare il sito internet del centro, [www.cfp.com](http://www.cfp.com), oppure telefonare alla segreteria al numero 031 571055. ■

