

HAI TERMINATO CON SUCCESSO L'ESAME PROFESSIONALE CAPO/A AZIENDA ECONOMIA DELLA CARNE E SEI ALLA RICERCA DELLA PROSSIMA SFIDA? DESIDERI ACCEDERE AD UNA POSIZIONE DIRIGENTE OPPURE RILEVARE UN'AZIENDA ESISTENTE? ALLORA POTREBBE INTERESSARTI L'ESAME PROFESSIONALE SUPERIORE MASTRO/A MACELLAIO/A.

MASTRO MACELLAIO/ MASTRA MACELLAIA



L'esame professionale superiore Mastro Macellaio/Mastra Macellaia è un trampolino di lancio per la tua futura carriera professionale. Sei in grado di organizzare e gestire un'azienda di macelleria secondo i principi aziendali, di mercato ed ecologici o di assumere una funzione manageriale in una grande azienda.

Nella formazione continua potrai ampliare le tue competenze metodologiche, professionali e sociali. Dopo un corso di preparazione preparerai un businessplan per la tua azienda e terminerai con un esame. Per l'esame professionale superiore Mastro/a Macellaio/a si prevedono dei costi di ca. 7000 franchi. Il sostegno finanziario può essere richiesto alla Fondazione Hermann Herzer, alla Confederazione, all'Associazione Svizzera del personale della macelleria ASPM, alla Assicurazione Mestieri Svizzera e all'Unione Professionale Svizzera della carne UPSC. Si può fare una richiesta anche al datore di lavoro

Prerequisito:

- Conoscenza approfondita della carne
- Attitudine al contatto e buona competenza sociale
- Qualità dirigenziali
- Volontà di assumersi delle responsabilità
- Disponibilità a fornire alte prestazioni
- Al momento dell'esame, almeno 2 anni di pratica professionale dopo aver superato l'esame professionale Capo/a azienda Economia della carne o un diploma equivalente
- Attestati dei moduli della formazione per specialista della gestione PMI dell'Istituto Svizzero per la formazione di capi d'azienda IFCAM
- L'ammissione all'esame in conformità con il Regolamento d'esame.

Durata: 1 anno

Abbiamo suscitato il tuo interesse?

Scopri di più subito su SWISSMEATPEOPLE.CH

