

CORTADOR/A DE CARNES INICIADOS

E-LEARNING

certificado pela [DGERT](#) na área 541, conta com sessões teóricas, práticas e estágio incluído num dos mais de 1500 parceiros.

QUAL O OBJETIVO DESTA CURSO?

Formar profissionais, sem qualquer experiência na área, para que sejam capazes de executar as tarefas necessárias ao desmanche dos diferentes tipos de carcaças e ao corte das peças respeitando as normas do ambiente, higiene e segurança.

ONDE PODERÁ TRABALHAR?

- ▶ Indústrias Alimentares
- ▶ Talhos
- ▶ Salas de desmanche
- ▶ Matadouros
- ▶ Charcutarias

QUAL O INVESTIMENTO ASSOCIADO?

O investimento varia consoante a modalidade de formação pela qual irás optar.

TAXA DE EMPREGABILIDADE

99%

QUAIS AS VANTAGENS?

- ▶ Certificação DGERT na área 541 (indústrias alimentares), registada na plataforma SIGO e no Passaporte Qualifica
- ▶ Acompanhamento personalizado
- ▶ Estudo ao ritmo do/a formando/a na modalidade b-learning mediante cronograma definido
- ▶ Serviço de estágio incluído (opcional) numa das mais de 1500 entidades ou numa à escolha, mediante análise. Todo o processo é assegurado pela SA Formação
- ▶ Formadores(as) experientes e ativos na área
- ▶ Elevada taxa de empregabilidade

INCLUI CARTÃO DE MANIPULADOR/A DE PRODUTOS CÁRNEOS · + 15H E-LEARNING

MODALIDADES DE FORMAÇÃO:

▶ b-learning:

30 horas 130 horas 220 horas

sessões
teóricas

sessões
práticas

estágio
(opcional)

160 HORAS - SEM ESTÁGIO

380 HORAS - COM ESTÁGIO

▶ As sessões práticas deste curso serão realizadas em contexto real de trabalho, num dos nossos parceiros.

SERVIÇO DE ESTÁGIO GARANTIDO, EXTRA FORMAÇÃO · TODO O PROCESSO É ASSEGURADO PELA SA FORMAÇÃO