

# Operatore alla commercializzazione di prodotti alimentari (banconiere) – 490 ore

Profilo di qualificazione RRPQ n. 110 | Settore Servizi di distribuzione commerciale | EQF 3

## REQUISITI DI ACCESSO\*:

- Essere residenti o domiciliati in Sardegna
- Aver compiuto il diciottesimo anno di età
- Essere disoccupati e aver reso ai Centri per l'impiego la DID (dichiarazione di immediata disponibilità)
- Aver stipulato il Patto di Servizio Personalizzato (PSP) e che il medesimo sia in corso di validità
- Titolo di studio minimo per l'accesso: Licenza media

*\*Il possesso dei requisiti sopra elencati deve essere antecedente alla presentazione della DPT (Domanda di Partecipazione Telematica)*

---

## SEDI CORSUALI E DCT PER ISCRIZIONI ON LINE:

**Cagliari** – Via Peretti 1 | Tel. 070 5489144 – 070 532368 (DCT percorso: 2023SPQ20280538\_007551)

**Carbonia** – Via Mazzini 41 | Tel. 0781 690029 (DCT percorso: 2023SPQ20280579\_007707 )

**Oristano/Silì** – Via Paolo VI snc | Tel. 0783 26590 (DCT percorso: 2023SPQ20280575\_007666)

**Villacidro** – c/o Consorzio Prov.le Medio Campidano, Str. Prov.le 61 km 4, 09039 | Tel. 070 9313032 (DCT percorso: 2023SPQ20280580\_007714)

---

#### **DURATA DEL PERCORSO FORMATIVO:**

**490 ore** totali di cui **180 ore** teorico/pratiche e **40 ore di competenze chiave** (lingua inglese) che si svolgeranno in aula e **270 ore di WBL** (work based learning) che si svolgeranno nelle aziende del settore.

***Il percorso formativo è rivolto a 15 beneficiari.***

---

#### **INDENNITÀ E RIMBORSI:**

Sono previsti un'indennità di frequenza pari a € 2,00 all'ora ed un rimborso spese viaggio.

Per maggiori informazioni al riguardo contattare la sede corsuale.

---

#### **MODALITÀ DI ISCRIZIONE:**

Il potenziale destinatario, per presentare la propria Domanda di Partecipazione Telematica (DPT), dovrà accedere all'applicativo del SIL Sardegna attraverso SPID o TS-CNS.

#### **DESCRIZIONE DELLA FIGURA PROFESSIONALE:**

Si occupa del processo di preparazione e confezionamento di prodotti alimentari freschi destinati al consumo provvedendo anche al rifornimento del banco e – specialmente in piccoli esercizi – del ricevimento e controllo dei prodotti. Si occupa direttamente della vendita al Cliente, quand'essa non è a libero servizio, consigliando i Clienti nel momento dell'acquisto e fornendo indicazioni sulla qualità e sulle

caratteristiche dei prodotti in vendita. Provvede personalmente o con altri addetti, all'allestimento del banco vendita e/o della vetrina per la promozione e la diffusione dei prodotti. Opera all'interno del sistema di HACCP attivato in azienda e nel rispetto delle regole di salvaguardia ambientale. Se titolare di esercizio deve garantire il rispetto delle prescrizioni e autorizzazioni in materia edilizia, urbanistica ed igienico-sanitaria, di quelle sulla destinazione d'uso dei locali e degli edifici, nonché delle norme in materia di sicurezza e prevenzione incendi, previste per l'esercizio delle attività di commercio/preparazione/somministrazione degli alimenti.

---

### **CONTESTO DI ESERCIZIO:**

Opera generalmente con contratto di lavoro dipendente sia all'interno di esercizi commerciali di medie e grandi dimensioni (GDO, Centri commerciali e simili) che di piccolo commercio tradizionale (negozi specializzati o plurimerce, punti vendita, "botteghe", ecc.) o di laboratori della grande distribuzione. In contesti di microimpresa, può coincidere con il titolare/esercente dell'esercizio, in totale autonomia, in contesti di impresa media o grande è coordinato dal responsabile dello specifico reparto ed il suo compito è prettamente esecutivo.

---

### **COMPETENZE CERTIFICATE\*:**

**ADA/UC 324/180 Preparazione di prodotti alimentari freschi (carni, salumi, formaggi, ecc.):** Preparare i prodotti pronti per la cottura e per il consumo per la vendita a banco e a libero servizio, confezionandoli mediante l'utilizzo corretto delle varie attrezzature e curando la pulizia dell'ambiente di lavoro, l'igiene personale e la prassi di lavorazione secondo quanto previsto dal quadro di riferimento HACCP. L'esercizio

in qualsiasi forma di una attività di commercio relativa al settore merceologico alimentare e di somministrazione al pubblico di alimenti e bevande è disciplinata da legge nazionale e regionale ed è soggetta ad autorizzazione rilasciata dal comune competente per territorio. E' richiesta la frequenza con esito positivo di un corso professionale per il commercio, la preparazione o la somministrazione degli alimenti, istituito o riconosciuto dalle Regioni.

**ADA/UC 326/182 Allestimento e rifornimento del banco e del locale adibito alla vendita:** Provvedere all'allestimento e al rifornimento del banco contribuendo all'organizzazione del locale/reparto da adibire alla vendita dei prodotti secondo le direttive aziendali. L'esercizio in qualsiasi forma di una attività di commercio relativa al settore merceologico alimentare e di somministrazione al pubblico di alimenti e bevande è disciplinata da legge nazionale e regionale ed è soggetta ad autorizzazione rilasciata dal comune competente per territorio. E' richiesta la frequenza con esito positivo di un corso professionale per il commercio, la preparazione o la somministrazione degli alimenti, istituito o riconosciuto dalle Regioni.

**ADA/UC 328/183 Pulizia e manutenzione delle attrezzature, delle dotazioni e dell'area di vendita:** Effettuare la sistemazione, la manutenzione e la pulizia delle attrezzature, dotazioni e dell'area di vendita nel pieno rispetto della normativa igienico-sanitaria per garantirne durata nel tempo ed efficienza. L'esercizio in qualsiasi forma di una attività di commercio relativa al settore merceologico alimentare e di somministrazione al pubblico di alimenti e bevande è disciplinata da legge nazionale e regionale ed è soggetta ad autorizzazione rilasciata dal comune competente per territorio. E' richiesta la frequenza con esito positivo di un corso professionale per il commercio, la preparazione o la somministrazione degli alimenti, istituito o riconosciuto dalle Regioni.

**ADA/UC 365/211 Cura della vendita al cliente:** Accogliere ed interpretare le esigenze del cliente, confezionare e fornire i prodotti richiesti, espletare le operazioni di riscossione e registrazione delle vendite. Nello svolgimento dell'attività rispettare i principi HACCP ("Hazard analysis and critical control points") la definizione ed applicazione dei quali è regolata da specifica legislazione europea e nazionale, provvedendo ad acquisirli mediante partecipazione ai corsi di FP accreditati dalle Regioni. L'esercizio in qualsiasi forma di una attività di commercio relativa al settore merceologico alimentare e di somministrazione al pubblico di alimenti e bevande è disciplinata da legge nazionale e regionale ed è soggetta ad autorizzazione rilasciata dal comune competente per territorio. E' richiesta la frequenza con esito positivo di un corso professionale per il commercio, la preparazione o la somministrazione degli alimenti, istituito o riconosciuto dalle Regioni.

**ADA/UC 325/181 Gestione degli ordini e stoccaggio degli approvvigionamenti:** Contribuire alla gestione degli ordini indicando i fabbisogni, concordando modalità e tempi di consegna, controllando i prodotti in ingresso, provvedendo all'immagazzinamento rispettando gli standard di qualità e di igiene previsti dalla normativa del comparto, in coerenza ai parametri e i criteri definiti dall'azienda e dal quadro di riferimento HACCP ed alla normativa sulla manipolazione e somministrazione degli alimenti.

***\* Il rilascio della Certificazione delle competenze acquisite, per l'intero profilo di qualificazione, sarà subordinato al superamento dell'esame finale al quale si accederà con la frequenza di almeno l'80% del totale delle ore del corso. L'esame si svolgerà, secondo quanto previsto dalla normativa regionale, attraverso le modalità previste dalla Determina Dirigenziale n. 6545 del 16/12/2015 ed dal Decreto Lgl. 13/2013.***

Le scheda informative dei singoli corsi, le successive comunicazioni e convocazioni e gli esiti delle selezioni saranno pubblicati sul sito [www.ifold.it](http://www.ifold.it)

---

**Per ulteriori informazioni inviare una mail all'indirizzo [ifoldcoord@tiscali.it](mailto:ifoldcoord@tiscali.it) o telefonare ai seguenti numeri (ore: 09:00 – 13:00):**

- Sede Cagliari: 070 5489144 – 070 532368
- Sede Oristano: 0783 26590
- Sede Villacidro: 070 9313032