

AVVISO PUBBLICO PER IL FINANZIAMENTO DI PERCORSI FORMATIVI VOLTI ALLA CERTIFICAZIONE DI PROFILI DI QUALIFICAZIONE INSERITI NEL REPERTORIO REGIONALE DEI PROFILI DI QUALIFICAZIONE (RRPQ) RISPONDENTI AI FABBISOGNI DI COMPETENZE ESPRESSI DAI DATORI DI LAVORO IN AMBITO REGIONALE

Corso gratuito per 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 (DCT percorso: 2023SPQ20280538_007551)
Carbonia – Via Mazzini 41 | Tel. 0781 690029 (DCT percorso: 2023SPQ20280579_007707)
Oristano/Sili – 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.**