



Operatore al banco di prodotti alimentari

Cod.Corso 749

Obiettivi del corso

Preparazione e vendita di prodotti alimentari

Cura dell'igiene e della pulizia degli spazi e delle attrezzature per la conservazione e la vendita di prodotti alimentari

Esecuzione delle attività di smistamento e stoccaggio dei prodotti alimentari

Strumenti digitali di comunicazione e collaborazione

Requisiti d'accesso

Il corso è gratuito ed è rivolto a disoccupati/e dai 30 ai 65 anni, residenti e/o domiciliati in Campania.

I destinatari dei percorsi del Programma Gol sono:

- Percettori di RdC
- Disoccupati beneficiari di ammortizzatori sociali
- Donne
- Over 55

Tipologia formazione

PERCORSO LUNGO

Settore

Servizi di distribuzione commerciale

Titolo d'accesso

LICENZA MEDIA

Modalità di svolgimento

DAD+STAGE

Durata complessiva

300 ore

Programma GOL

Il programma GOL, Garanzia di Occupabilità dei Lavoratori, è la misura inserita nel PNRR per sostenere le politiche attive del lavoro, intese come percorsi di: formazione per potenziare le competenze in ingresso al mondo del lavoro, aggiornamento delle skills per il reinserimento lavorativo, o riqualificazione professionale.





Operatore al banco di prodotti alimentari

Cod.Corso 749

Contenuti

- Attrezzature e utensili per preparazione prodotti alimentari, Caratteristiche e proprietà chimiche, fisiche, merceologiche, nutrizionali e organolettiche degli ingredienti e delle materie prime dei prodotti alimentari e delle bevande; Certificazioni di qualità doc, dop, docg, igp, igt, stg; Confezionamento, denominazione, etichettatura e tracciabilità dei prodotti alimentari e delle bevande; Il concetto di qualità alimentare, la certificazione del sistema, la certificazione di prodotto, i prodotti biologici; Il mercato dei prodotti agroalimentari; Igiene e sicurezza alimentare, Normativa igienico-sanitaria per la gestione dei prodotti alimentari (haccp); Tecniche di comunicazione efficace; Tecniche di esposizione della merce/prodotto, Il visual merchandising, organizzazione del layout di vendita, Il display di vendita, L'attività di animazione, promozione del punto vendita e le vetrine, Tecniche e psicologie di vendita, L'impatto del marketing e della competitività sul venditore, Normativa in materia di tutela del consumatore
- Igiene e sicurezza alimentare: Come limitare i rischi e prevenire le malattie legate al consumo di alimenti; Caratteristiche e modalità d'uso dei prodotti per la pulizia e la sanificazione di locali e attrezzature; Tecniche e procedure di pulizia e sanificazione di locali ed attrezzature; Tipologie e caratteristiche delle attrezzature per la conservazione e la vendita di prodotti alimentari: Linee guida sui requisiti dei locali e delle attrezzature per la conservazione e vendita dei prodotti, Normativa europea, nazionale e regionale per gli esercizi di vendita al dettaglio; Norme igienico-sanitarie comunitarie, nazionali e regionali per la gestione dei prodotti alimentari (haccp); sistemi di qualità nel settore alimentare
- Confezionamento, denominazione, etichettatura e tracciabilità dei prodotti alimentari e delle bevande: Etichettatura degli allergeni, Le indicazioni facoltative: l'etichetta e le indicazioni nutrizionali, Etichettatura di particolari categorie di alimenti, Controlli e regime sanzionatorio, Elementi di merceologia alimentare: La qualità dei prodotti alimentari: evoluzione del concetto e del controllo di qualità, il concetto di qualità alimentare, la certificazione del sistema, la certificazione di prodotto, i prodotti biologici, Igiene e sicurezza alimentare; Tecniche e protocolli di trattamento e smaltimento dei rifiuti derivanti dalle operazioni di gestione della merce/prodotti: La normativa e la nozione di rifiuto, I principi nella gestione dei rifiuti; Le priorità nella gestione dei rifiuti, La prevenzione della produzione di rifiuti, Il recupero dei rifiuti, Lo smaltimento dei rifiuti, La classificazione dei rifiuti, La corretta gestione dei rifiuti in azienda; Processi e servizi della distribuzione commerciale: Il ruolo della moderna distribuzione commerciale agro-alimentare: I canali distributivi e flussi di prodotto, I punti vendita al dettaglio, il Sistema distributivo alimentare in Italia, il ruolo della moderna distribuzione, Struttura e dinamiche della distribuzione commerciale agro-alimentare; Struttura e organizzazione di un magazzino merci (spazi e modalità di disposizione delle merci) Logistica e magazzini: I sistemi integrati di logistica, la gestione del servizio al cliente, I magazzini, le attività del magazzino, beneficio e costi del magazzino, tipologie di magazzino, indici di performance del magazzino, progettazione del magazzino, allocazione e mappatura, Ubicazione, organizzazione e movimentazione, La gestione delle scorte, Sistemi informative a support della logistica
- Principi identificativi e di sicurezza dei prodotti: part number, serial number, barcode, placche antitaccheggio, ecc; Procedure di stoccaggio e movimentazione delle merci: Gestione logistica, Gestione del magazzino
- Account Google; Login altri siti; VoIP, Instant Messaging, chat ; VoIP ; Instant messaging; Chat; Smartphone e tablet; Smartphone; TabletGoogle (Drive, Meet, Fogli, Documenti e Presentazioni), PDF (Adobe scan) e WeTransfer. e tecnologie digitali per la condivisione delle informazioni: la G suite e la scelta degli strumenti; Condividere informazioni in cloud; le piattaforme intranet; I sistemi di videoconferenze; La chat come strumento di condivisione delle informazioni; La creazione di un team di lavoro; Netiquette ed identità digitale; Dalla carta all'email: cosa cambia; Scrivere email in modo chiaro ed efficace; Costruire relazioni attraverso le email; Il galateo delle email: precauzioni tecniche e precauzioni emotive; Rispondere alla email: aspetti di forma e di contenuto.

Programma GOL

Il programma GOL, Garanzia di Occupabilità dei Lavoratori, è la misura inserita nel PNRR per sostenere le politiche attive del lavoro, intese come percorsi di: formazione per potenziare le competenze in ingresso al mondo del lavoro, aggiornamento delle skills per il reinserimento lavorativo, o riqualificazione professionale.



Cod.corso
749

Scan
qui