

# ADDETTO/A AL CONFEZIONAMENTO E VENDITA DI PRODOTTI ALIMENTARI



## **DURATA**

200 ORE TEORICHE – 160 ORE DI TIROCINIO (FACOLTATIVO). Previa frequenza del 90% del corso teorico sarà rilasciato ai partecipanti un attestato di frequenza. I partecipanti potranno usufruire di un buono pasto dell'importo di 5,29 euro da utilizzare sia durante la parte d'aula che eventualmente durante la parte di tirocinio.

## **SEDE DEL CORSO**

presso sede FOR.ES. – via Pranzelores, 41 – Trento e presso laboratori alimentari ubicati in prossimità della sede formativa.

## **DESCRIZIONE DELLA MODALITA' DI FORMAZIONE**

Il corso è pensato per chi vuole specializzarsi nel settore della vendita dei prodotti gastronomici da banco o per chi, già addetto, voglia aggiornare le proprie conoscenze.

Il corso fornisce le competenze per preparare, conservare, porzionare e confezionare i prodotti del reparto, nel rispetto della cura delle norme igienicosanitarie e di sicurezza alimentare.

Nel corso verranno trattati a fondo anche attraverso esercitazioni pratiche effettuate in laboratori alimentari attrezzati, la pulizia e la sanificazione, ma anche l'esposizione della merce attraverso lo studio del visual merchandising con l'obiettivo di essere in grado di allestire i reparti interessati alla vendita in modo da generare gli stimoli sensoriali che il prodotto esposto è in grado di indurre nel cliente per attrarne maggiormente l'attenzione e aumentare i volumi di vendita.

Il corso è supportato da esercitazioni pratiche e laboratoriali di carattere collettivo e individuale.

**CERTIFICAZIONE RILASCIATA:** attestato di frequenza. Verranno inoltre rilasciati gli attestati di frequenza ai moduli Sicurezza e Salute su Lavoro e H.A.C.C.P. conformemente alle normative vigenti

## **SINTESI DEI CONTENUTI**

I contenuti riguarderanno tutti i principali aspetti legati alla capacità assistere il cliente nell'acquisto di prodotti alimentari, di allestire e riordinare spazi espositivi e registrare le merci in uscita in coerenza con le logiche di servizio.

## **SOFT SKILLS: 8 ore (teoria)**

tecniche di comunicazione

dinamiche relazionali

partecipare ad un gruppo di lavoro

**SALUTE E SICUREZZA SUL LAVORO – RISCHIO MEDIO: 12 ore (teoria) - AL TERMINE DEL MODULO VERRA' RILASCIATO L'ATTESTATO DI FREQUENZA CONFORMEMENTE ALLA NORMATIVA VIGENTE**

Rischi lavorativi sul luogo di lavoro (al banco, durante lo scarico, la preparazione, il taglio, ecc.)  
Corretto utilizzo degli strumenti di lavoro  
Eseguire in sicurezza le diverse operazioni

**ORIENTAMENTO: 16 ore (teoria)**

il curriculum vitae  
il colloquio di lavoro  
il mercato del lavoro  
la costruzione del proprio progetto professionale  
diritto del lavoro e contrattualistica  
preparazione allo stage

**PROCESSI COMMERCIALI: 24 ore (teoria)**

Normative fiscali  
Gestione ordini prodotti (giacenza, tempi di riordino), scorta minima, just in time, documenti fiscali (copia ordine, ddt, fattura)  
Contabilità di cassa, I.V.A. e relativa contabilità, costruzione del prezzo  
Fidelizzazione del cliente, raccolta e gestione dati

**ELEMENTI DI MARKETING: 16 ore (teoria)**

Elementi di marketing operativo, promozione, prezzo  
Marketing della distribuzione commerciale

**GESTIRE IL RAPPORTO CON IL CLIENTE E UTILIZZO DELLA CASSA: 16 ore (pratica)**

Tecniche di accoglienza  
Colloquio di vendita  
Normativa di base e modalità di utilizzo del misuratore fiscale

**H.A.C.C.P: 12 ore (teoria) – AL TERMINE DEL MODULO VERRA' RILASCIATO L'ATTESTATO CONFORMEMENTE ALLA NORMATIVA VIGENTE**

Igiene e sicurezza dei prodotti destinata all'alimentazione  
Il sistema H.A.C.C.P.  
La sicurezza alimentare

**ETICHETTATURA DEI PRODOTTI ALIMENTARI: PRINCIPI NUTRIZIONALI E OBBLIGHI DI LEGGE: 16 ore (teoria)**

Le nozioni di base della nutrizione  
Qualità e aspetto igienico dei prodotti conservati  
Normativa vigente sull'etichettatura e informazioni da riportare in etichetta  
Le caratteristiche dei marchi di tutela degli alimenti tradizionali (IGP, DOP, STD, DOC ...) e degli alimenti biologici

**ALLESTIRE IN MODO ESTETICO IL PUNTO VENDITA: 20 ore (pratica)**

Tecniche di costruzione e rivestimento di fondali ed elementi decorativi  
Il colore: teoria del colore e psicologia del colore.  
Accostamenti, contrasti, stagionalità  
Ultime novità e tendenze nelle tecniche espositive  
Tipologie di carta e nastri disponibili sul mercato: stili e costi

**REPARTO PANE E PASTICCERIA: VALORIZZARE IL PRODOTTO NELL'ATTO DI VENDITA: 24 ore (pratica)**

Conoscenza delle materie prime

Caratteristiche e modalità di utilizzo degli ingredienti  
Pianificare e organizzare il lavoro  
Gli impasti – tecniche ed utilizzo degli strumenti  
Produrre artigianalmente il pane  
Realizzare prodotti di pasticceria da forno  
Realizzare prodotti di pasticceria fresca  
Tecniche di cottura ed utilizzo dei forni  
Realizzare prodotti per clienti con esigenze speciali (pasticceria naturale, e intolleranze alimentari)  
Gestire il confezionamento e l'etichettatura dei prodotti

#### **REPARTO LATTICINI: VALORIZZARE IL PRODOTTO NELL'ATTO DI VENDITA 18 ore (pratica)**

La tracciabilità e rintracciabilità del prodotto: origini dei formaggi e prodotti lattiero caseari e denominazione per la vendita  
Caratteristiche organolettiche e qualità dei principali prodotti  
Taglio e la lavorazione del prodotto, scelta degli strumenti e delle tecniche appropriate  
Gli sfridi ammessi nel taglio e nella lavorazione  
Confezionamento, pesatura ed etichettatura

#### **REPARTO SALUMI: VALORIZZARE IL PRODOTTO NELL'ATTO DI VENDITA 18 ore (pratica)**

La tracciabilità e rintracciabilità del prodotto: origini dei salumi e denominazione per la vendita  
Caratteristiche organolettiche e qualità dei principali prodotti  
Taglio e la lavorazione del prodotto, scelta degli strumenti e delle tecniche appropriate  
Gli sfridi ammessi nel taglio e nella lavorazione  
Confezionamento, pesatura ed etichettatura

#### **STAGE 160 ore (facoltativo)**

Durante il periodo di tirocinio, che è facoltativo, verrà data l'opportunità di mettere in pratica quanto appreso durante le ore di aula e laboratorio. Le aziende verranno individuate durante lo svolgimento delle ore teoriche e saranno tutte collocate sul territorio provinciale

**COSTI:** 3.000 euro, interamente coperti dal voucher rilasciato dall'Agenzia del Lavoro di Trento a favore di lavoratori disoccupati/sospesi. Il corso verrà attivato al raggiungimento di un numero minimo di 10 Iscritti. E' richiesta una cauzione di 150,00 euro, che sarà rimborsata al superamento del 90% della sola parte teorica.

**Per informazioni e adesioni:** Tel. 0461.420655 E-mail [info@foresweb.com](mailto:info@foresweb.com)