

ADDETTO/A AL CONFEZIONAMENTO E VENDITA DI PRODOTTI ALIMENTARI



DURATA

187 ORE TEORICHE – 160 ORE DI TIROCINIO (OBBLIGATORIO). Previa frequenza del 80% 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 solo durante la parte d'aula/laboratorio e nelle giornate in cui sono previste e frequentate almeno 6 ore di lezione. Inoltre vi è la possibilità di beneficiare dei **trasporti pubblici gratuiti** dal luogo di residenza/domicilio alla sede di svolgimento del corso.

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 attirarne 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: al termine del percorso formativo verrà svolto l'esame per ottenere la certificazione delle competenze acquisite secondo lo standard "Certiskill" relativamente al profilo professionale contrattuale di "addetti alla vendita prodotti alimentari".

Verranno inoltre rilasciati:

- attestato di frequenza a fronte di una partecipazione pari all'80% del monte ore complessivo;
- attestato di frequenza H.A.C.C.P.;
- attestato di frequenza "Sicurezza e Salute su Lavoro."

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.

ANALISI IN INGRESSO DEI DESTINATARI (1 ora per ciascun partecipante): primo colloquio conoscitivo individuale con ciascun partecipante.

SUPPORTO FORMATIVO (6 ore): specifica attività di supporto formativo realizzata attraverso la metodologia del "coach sharing" che aiuterà i partecipanti a focalizzare, in chiave motivazionale, l'intervento su aspetti prettamente legati allo sviluppo professionale attraverso l'identificazione delle proprie potenzialità.

PATTO FORMATIVO (2 ore): aspettative e motivazioni, norme burocratiche relative agli aspetti gestionali e logistici.

LA CASSA: UTILIZZO E GESTIONE (4 ore): Normativa di base; - modalità di utilizzo del misuratore fiscale

ELEMENTI DI GESTIONE CONTABILE (16 ore): 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.

GESTIRE I RAPPORTI CON IL CLIENTE (10 ore): tecniche di accoglienza; colloquio di vendita.

H.A.C.C.P (12 ore): igiene e sicurezza dei prodotti destinata all'alimentazione; il sistema H.A.C.C.P.; la sicurezza alimentare; il manuale di autocontrollo; le schede di autocontrollo relative alle fasi di lavorazione per gestire le NON conformità.

SALUTE E SICUREZZA SUL LAVORO – RISCHIO MEDIO (12 ore) - 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.

ETICHETTATURA DEI PRODOTTI ALIMENTARI - PRINCIPI NUTRIZIONALI E OBBLIGHI DI LEGGE (8 ore): 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 (16 ore): 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): 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 DELLA VENDITA (32 ore): 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 (24 ore): 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.

METODOLOGIE E TECNICHE PER UNA EFFICACE RICERCA ATTIVA DEL LAVORO (4 ore): caratteristiche del mercato del lavoro locale, nazionale ed europeo; servizi per l'impiego del territorio: panoramica sui soggetti presenti nel territorio; strumenti di ricerca attiva del lavoro (costruzione di un piano personalizzato di ricerca, curriculum vitae, lettera di presentazione, annunci, utilizzo di internet, produzione di documenti per la ricerca del lavoro).

RESPONSABILIZZAZIONE POSITIVA (4 ore): consapevolezza di sé; dimensioni strutturali dell'autorealizzazione; self-empowerment come strategia di coordinamento, gestione e motivazione; dimensione del "saper essere" come direttrice del self-empowerment; i fattori motivazionali.

PREPARAZIONE AL TIROCINIO (8 ore): il tirocinio come occasione formativa; il comportamento in azienda; aspetti burocratici.

STAGE (160 ore): il tirocinio, della durata di 160 ore, è obbligatoriamente previsto per i partecipanti alle attività corsuali, che potranno così realizzare una un'esperienza pratica attraverso il contatto diretto con strutture operanti nella piccola e grande distribuzione di prodotti alimentari all'interno delle quali sviluppare un percorso mirato all'acquisizione di stili di azione job oriented e all'applicazione delle competenze possedute.

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 100,00 euro, che sarà rimborsata al superamento del 80% della sola parte teorica.

Per informazioni e adesioni: Tel. 0461.420655 E-mail info@foresweb.com