



Mi formo e lavoro

(Avviso pubblico per la concessione di un voucher formativo e voucher di servizio per l'accompagnamento al lavoro in favore di disoccupati (atto dirigenziale di approvazione n. 383 del 03 luglio 2018)

Offerta formativa IFOA che ti accompagnano al lavoro!

Addetto/a all'approvvigionamento, conservazione ed alla vendita dei prodotti alimentari

Durata (in ore)	210
Prerequisiti d'ingresso	Aver adempiuto al diritto-dovere o esserne prosciolto
Struttura del Percorso e Contenuti Formativi	<p>Il percorso si pone l'obiettivo di trasferire le conoscenze e competenze per poter operare nel settore delle produzioni alimentari, nelle diverse tipologie di esercizi commerciali e funzioni operative anche in considerazione della trasformazione del ruolo dell'addetto ai reparti freschi nel settore della grande distribuzione ove la figura di addetto alle attività di vendita spesso svolge anche attività di "manipolazione e trasformazione di prodotto" prima della vendita.</p> <p>Le UF proposte fanno riferimento a due UC della figura professionale n. 412 del Repertorio e nello specifico, una primaria ed una secondaria come di seguito dettagliato.</p> <p>Codice UC PRIMARIA – 1706, denominazione AdA conservazione e stoccaggio delle materie prime – 70 ore UF: Procedure e tecniche di conservazione e stoccaggio delle materie prime durata n°45 ore Contenuti: Tecniche di stoccaggio delle merci: caratteristiche, procedure e tecniche di conservazione dei prodotti Tecniche di controllo dei prodotti in ingresso: Valutazione qualitativa e quantitativa Gestione delle non conformità (controllo dello stato di conservazione delle materie prime) UF: Normativa di settore n°25 Sicurezza sui luoghi di lavoro e elementi di primo soccorso Normativa igienico-sanitaria e procedura di autocontrollo haccp (come preservare la qualità dei prodotti e dei cibi; pulizia e rispetto delle regole igieniche)</p> <p>Codice secondaria UC 1703, denominazione AdA approvvigionamento</p>

materie prime 45 ore
UF: Approvvigionamento delle materie prime
Monitoraggio delle scorte e pianificazione degli ordini
Gestione dei rapporti con i fornitori
Terminologia Tecnica di settore

UD Trasformazione e confezionamento del prodotto alimentare 40 ore
(UC 1922, figura 438)
Contenuti: tipologie e caratteristiche dei principali materiali della trasformazione e del confezionamento alimentare; procedure e metodi di confezionamento dei prodotti; procedure, metodiche e tecniche di lavorazione e trasformazione alimentare; tecniche di conservazione e stoccaggio dei prodotti.

UD Cura del processo di vendita al cliente (UC 420, figura 17) - durata in ore 35- Contenuti: strategie e obiettivi tecnologici, produttivi ed organizzativi dell'impresa e standard di qualità per rispondere al meglio alle esigenze e direttive dell'impresa; tecniche di comunicazione e vendita per la gestione efficace delle relazioni con il cliente e la mediazione e gestione del conflitto; tipologie di clientela e relativi comportamenti di acquisto al fine di applicare modalità e criteri, anche esperienziali, per decodificare i bisogni dei clienti.

Informatica per la produttività individuale 20 ore
Uso del computer e gestione dei file: desktop, l'organizzazione e gestione dei file, la gestione delle periferiche. Elaborazione testi Word: la formattazione, l'uso delle tabelle in Word, la stampa unione, domande di verifica. Foglio elettronico Excel: funzioni e formule, formattazione, rappresentazioni grafiche, stampa.



Sapere utile

PER INFORMAZIONI

IFOA sede operativa di Bari Via Vitantonio De Bellis n°7, 70126 Bari

Ref. Angela Maria Gioino +39 080 5966510 - **gioino@ifoa.it** www.ifoa.it