



Formazione per l'inserimento  
lavorativo nelle filiere  
agroalimentari toscane.

## **COMMERCIALE ESTERO PER I PRODOTTI AGROALIMENTARI**

*“POR FSE 2014-2020 – Progetto AGRI.LAB – Laboratorio di innovazione per l’agribusiness toscano. Azione 1 – Formazione per l’inserimento lavorativo.*

*Approvato dalla Regione Toscana con decreto n. 7981 del 29/07/2016 - Graduatoria approvata con decreto n. 9150 del 31/05/2017 Progetto finanziato con le risorse del Fondo Sociale Europeo*

Si è concluso il percorso formativo " **COMMERCIALE ESTERO PER I PRODOTTI AGROALIMENTARI** " CP. 172905, MATR. 2018AF0466, finanziato dalla Regione Toscana.

Il percorso si inserisce nel progetto **AGRI.LAB.**, il cui obiettivo, nel suo complesso, è quello di favorire la competitività e l’innovazione del sistema agroalimentare toscano attraverso la crescita delle competenze sia degli imprenditori e delle professionalità già operanti nella filiera sia favorendo l’inserimento lavorativo di nuove professionalità, mettendo in atto azioni formative volte a fornire conoscenze e competenze specialistiche, che rispondano ai fabbisogni formativi e professionali dei partecipanti e alle esigenze delle aziende e del mercato del lavoro. In tal senso, cerca di recepire i fabbisogni formativi e di innovazione espressi dal tessuto imprenditoriale locale, grazie alla collaborazione delle aziende che hanno aderito al progetto, dei partner e dei sostenitori del progetto.

Nello specifico, il progetto è composto da 4 macroazioni:

- L'AZIONE 1 è rivolta a disoccupati ed è composta da 6 percorsi (2 di qualifica e 4 di certificazione delle competenze) finalizzati a formare figure nei settori principali dell'agroalimentare toscano.

Addetto alla lavorazione e confezionamento di salumi e prodotti caseari - (Certificazione di competenze) Tecnico del controllo della qualità alimentare – (Qualifica professionale) Tecnico delle attività di conduzione del vigneto e di gestione della cantina – (Qualifica professionale) Commerciale Estero per i prodotti agroalimentari - (Certificazione di competenze) Tecnico di frantoio - (Certificazione di competenze) Addetto alla Produzione della birra - (Certificazione di competenze)

- Le AZIONI 2 e 3 sono finalizzate alla CREAZIONE DI IMPRESA O DI LAVORO AUTONOMO, sempre in ambito agroalimentare.

- L'AZIONE 4 coinvolge lavoratori e imprenditori di aziende agroalimentari toscane in percorsi di aggiornamento su varie tematiche, dalle certificazioni di prodotto, alla qualità, all'internazionalizzazione.



## **Obiettivi del percorso formativo - COMMERCIALE ESTERO PER I PRODOTTI AGROALIMENTARI**

Il percorso formativo, della durata di 250 ore, era finalizzato all'ottenimento della Certificazione di competenze per le UC 233: Gestione delle relazioni commerciali, UC 181: Identificazione dei prodotti oggetto dell'attività, UC 1652: Gestione del contatto con il cliente.

La figura di **COMMERCIALE ESTERO PER I PRODOTTI AGROALIMENTARI** in uscita dal percorso è in grado di:

- tradurre in azioni di marketing e vendita gli obiettivi strategico - commerciali prefissati, analizzando lo scenario complessivo del mercato agro-alimentare in funzione dell'offerta e del posizionamento dei prodotti, nonché provvedendo alla organizzazione della rete vendite ed alle modalità contrattualistiche per la gestione clienti.
- gestire il rapporto commerciale con partner italiani ed esteri, attraverso la conoscenza dei principali mercati di riferimento e della normativa e legislazione commerciale nazionale e internazionale, comprese le normative doganali e le procedure di esportazione dei prodotti;
- gestire il contatto e la comunicazione scritta e orale con il cliente, anche in lingua inglese.

Il corso aveva l'obiettivo di formare una figura professionale in possesso delle conoscenze relative ai principali prodotti agroalimentari, alle certificazioni di prodotto, anche internazionali, con competenze di base di social media marketing. Le competenze risultano di interesse per le imprese agroalimentari che intendano allargare le proprie attività di export ed internazionalizzazione.

Il percorso si poneva come obiettivo finale l'inserimento lavorativo degli allievi formati.

### **Destinatari**

10 partecipanti, maggiorenni, disoccupati, inoccupati, inattivi, che abbiano adempiuto al diritto – dovere di istruzione e formazione o ne siano stati prosciolti.

### **Periodo di svolgimento**

Avvio: 27/06/2018

Termine: 20/05/2019



## Struttura del progetto

Il progetto realizzato era strutturato in 10 Unità Formative (compresa quella di stage):

	<b>U.F.</b>	<b>Durata</b>
1	Sicurezza sul Lavoro	8
2	Sicurezza Alimentare- HACCP	12
3	Gestione delle relazioni commerciali	20
4	Lingua Inglese	25
5	Normativa e legislazione commerciale nazionale, UE internazionale per l'Agro-alimentare	24
6	Marketing, Web Marketing e Promozione/Vendita on-line	16
7	Office per la raccolta elaborazione e l'analisi dei dati	16
8	Qualità dei prodotti agroalimentari	8
9	Qualificazione dei prodotti agroalimentari. Marchi, tipicità, etichettature	16
10	Stage	105
	<b>Totale percorso</b>	250

## Metodologie

La metodologia didattica anche in aula ha avuto un approccio “on the job” ossia mirata al “Saper fare” e ha previsto una continua alternanza tra lezioni frontali teoriche ed esercitazioni pratiche, la costante attività di laboratorio, la puntuale analisi di casi aziendali e i lavori in team.

Al termine di ciascuna attività sono state svolte una o più prove di verifica.

## Stage

Lo stage è stato organizzato come “Progetto di esperienza individuale in situazione lavorativa”. Le aziende ospitanti hanno preso visione del “Profilo professionale” di riferimento. Lo stage è stato di tipo applicativo (attività pratica non produttiva in affiancamento). I contenuti dello stage sono stati declinati nel dettaglio in fase di progettazione e concordati con l’azienda ospitante, in modo da massimizzare la rispondenza delle attività realizzate con i contenuti di aula e gli obiettivi didattici in termini di performance. I contenuti del piano formativo di stage hanno arricchito gli obiettivi di apprendimento declinati in base agli standard professionali minimi contenuti nella Figura professionale. Il programma dello stage, concordato con l’azienda ospitante, è stato documento integrante della Convenzione di stage.



## Risultati raggiunti

Allievi a inizio corso: 10

Allievi a fine corso: 7

Allievi qualificati: 3

Gli allievi sono stati ammessi all'esame di Certificazione delle competenze finale con le seguenti valutazioni:

Valutazione andamento del percorso: media **97/100** con voti da 94/100 a 98/100

Valutazione degli apprendimenti a fine UF: media **89/100** con voti da 86/100 a 92/100

Valutazione UF Stage: media **94/100** con voti da 80/100 a 100/100

Gli allievi hanno ottenuto la Certificazione di competenze finale con le seguenti votazioni:

Valutazione Media di **87/100 con voti da 78/100 a 94/100**

## ATTESTATI ACQUISITI:

*Certificazione di competenze (livello 3 EQF):* a seguito del superamento dell'esame sulle Unità di Competenza per le UC Gestione delle relazioni commerciali (233), Identificazione dei prodotti oggetto della attività (181), Gestione del contatto con il cliente, del repertorio regionale Toscano delle figure professionali (1652).

## PLACEMENT

*L'agenzia ha **180 giorni** di tempo dalla fine del percorso per collocare i partecipanti con contratto a tempo indeterminato, determinato di almeno 6 mesi, apprendistato.*

## ATS CON CAPOFILE IFOA – ISTITUTO FORMAZIONE OPERATORI AZIENDALI E PARTNER

- CONSORZIO PECORINO TOSCANO DOP
- AZIENDA AGRICOLA LA CAPANNACCIA
- CO.SE.FI. – Consorzio Servizi Formativi alle Imprese
- ASSOSERVIZI
- ISTITUTO AGRARIO DI FIRENZE
- ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE “B. RICASOLI”
- PIN scrl – Servizi Didattici e Scientifici per l'Università di Firenze



ASSOSERVIZI



AZIENDA AGRICOLA  
LA CAPANNACCIA