

**L'azienda:**

<b>Ragione sociale</b>	
------------------------	--

**sottoscrive il presente piano formativo per**

<b>Nome e cognome</b>	
-----------------------	--

da assumere con contratto di apprendistato professionalizzante

<b>COD. 6</b>	<b>ADDETTO LOGISTICA/GESTIONE MAGAZZINO FOOD</b>
---------------	--

**QUALIFICHE**

**addetto logistica**

Particolari conoscenze tecniche ed approfondita conoscenza tecnico-pratica  
Conducente di autotreni e di autoarticolati pesanti  
Specifiche conoscenze tecniche e particolari capacità tecnico-pratiche  
Autotrenista, conducente di automezzi pesanti  
Normali conoscenze ed adeguate capacità tecnico-pratiche  
Addetto al controllo e alla verifica delle merci  
Conducente di autovetture e/o di autoveicoli fino a 3,5 tonnellate

**addetto gestione magazzino food**

Particolari conoscenze tecniche ed approfondita conoscenza tecnico-pratica  
Operaio specializzato provetto  
Specifiche conoscenze tecniche e particolari capacità tecnico-pratiche  
Magazziniere  
Operaio specializzato  
Normali conoscenze ed adeguate capacità tecnico-pratiche  
Campionarista, prezzista  
Addetto all'insieme delle operazioni nei magazzini di smistamento, centro di distribuzione e /o depositi nelle aziende a integrale libero servizio  
Operaio qualificato

\* qualifiche omologhe a quelle artigiane

Altre qualifiche afferenti al profilo non espressamente comprese nella predetta elencazione.  
Specificare \_\_\_\_\_

**QUALIFICA DA CONSEGUIRE** \_\_\_\_\_

AREA DI ATTIVITÀ – SERVIZI GENERALI  
COMPETENZE A CARATTERE PROFESSIONALIZZANTE -  
ELENCO COMPETENZE CHIAVE (\*)

<p><b><u>COMPETENZE DI SETTORE</u></b> Conoscere: – le caratteristiche del settore – l’impresa di riferimento nei suoi aspetti organizzativi e gestionali ed il contesto in cui opera – conoscere le innovazioni di prodotto, di processo e di contesto -saper operare nel rispetto delle norme e delle buone prassi in materia di prevenzione e protezione dai rischi per la sicurezza sul lavoro e di prevenzione e protezione dagli incendi</p> <p><b><u>COMPETENZE DI AREA</u></b> – Saper operare in un contesto aziendale orientato alla qualità e secondo le procedure previste – Conoscere e saper praticare le condizioni di conservazione e di stoccaggio dei prodotti alimentari, sia per quanto riguarda gli aspetti igienico / sanitari, che per quanto riguarda la loro movimentazione in sicurezza – Conoscere e saper utilizzare il glossario della professione e il linguaggio tecnico – Conoscere gli elementi basilari di una lingua straniera se richiesto dalla mansione – Conoscere il ruolo della propria area di attività all’interno del processo di produzione e di erogazione del servizio – Conoscere e saper utilizzare gli strumenti e le tecnologie proprie dell’area di attività – Sapersi rapportare alle altre aree organizzative aziendali</p>	<p><b><u>COMPETENZE DI PROFILO</u></b> – Riconoscere il proprio ruolo all’interno del contesto aziendale e del processo di erogazione del servizio – Conoscere e saper applicare i principi della logistica e le tecniche di magazzinaggio delle merci (accettazione, conservazione e movimentazione) – Saper utilizzare il personal computer e i principali software applicativi se richiesto dalla mansione – Conoscere la merceologia alimentare – Conoscere e saper utilizzare la strumentazione (macchine, impianti, tecnologie) – Saper controllare lo stato di efficienza e la pulizia di attrezzature e utensili se richiesto dalla mansione – Saper organizzare gli spazi di lavoro in modo razionale, secondo procedure codificate – Saper utilizzare in sicurezza gli strumenti di lavoro e le attrezzature riferiti al profilo – Conoscere e saper utilizzare i dispositivi di protezione individuale – Saper applicare le norme e le disposizioni in materia di prevenzione e protezione dagli incendi</p> <p>(*) le competenze qui indicate rappresentano, in quanto competenze chiave, un’elencazione delle competenze comuni alle varie figure professionali. La definizione nel dettaglio delle competenze richieste da ciascuna qualifica verrà effettuata al momento della progettazione operativa del piano formativo individuale</p>
---	---

**Luogo** \_\_\_\_\_

**Data** \_\_\_\_\_

**Timbro e firma** \_\_\_\_\_