

L'azienda:

Ragione sociale	
------------------------	--

sottoscrive il presente piano formativo per

Nome e cognome	
-----------------------	--

da assumere con contratto di apprendistato professionalizzante

COD. 6	ADDETTO LOGISTICA/GESTIONE MAGAZZINO FOOD
---------------	--

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

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 ATTIVITA' – SERVIZI GENERALI
COMPETENZE A CARATTERE PROFESSIONALIZZANTE -
ELENCO COMPETENZE CHIAVE (*)

<p><u>COMPETENZE DI SETTORE</u> 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><u>COMPETENZE DI AREA</u> – 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><u>COMPETENZE DI PROFILO</u> – 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 _____