

L'azienda:

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

sottoscrive il presente piano formativo per

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

da assumere con contratto di apprendistato professionalizzante

COD. 1	ADDETTO FOOD E FUNZIONI AUSILIARIE PROFILI FORMATIVI – ACCORDO INTEGRATIVO AL CCNL TDS DEL 22/3/2024
---------------	--

QUALIFICHE

addetto alla vendita

Particolari conoscenze tecniche
ed approfondita conoscenza tecnico-pratica

- Macellaio specializzato provetto
- Commesso specializzato provetto anche nel settore alimentare

Specifiche conoscenze tecniche e
particolari capacità tecnico-
pratiche

- Commesso alla vendita al pubblico
- Commesso di rosticceria, friggitoria e gastronomia
- Addetto di macelleria, gastronomia, salumeria,
- pescheria, formaggi, pasticceria, anche con funzioni di vendita
- Banconiere di spacci di carne

Normali conoscenze ed adeguate capacità tecnico-
pratiche

- Aiuto commesso nelle aziende di vendita di prodotti dell'alimentazione generale
- Aiuto Banconiere spacci di carne

addetto alle funzioni ausiliarie alla vendita

Specifiche conoscenze tecniche e particolari
capacità tecnico-pratiche

- Addetto alle operazioni ausiliarie alla vendita nelle aziende a integrale libero servizio
- Magazziniere anche con funzioni di vendita
- Cassiere Comune

Normali conoscenze ed adeguate capacità
tecnico -pratiche

- Addetto ai negozi o filiali di esposizioni
- Addetto al centralino telefonico e/o contact center
- Addetto al controllo delle vendite
- Preparatore di commissioni

QUALIFICA DA CONSEGUIRE _____

AREA DI ATTIVITA' - FRONT OFFICE E FUNZIONI AUSILIARIE (AZIENDE FOOD)
COMPETENZE A CARATTERE PROFESSIONALIZZANTE -
ELENCO COMPETENZE CHIAVE (*)

COMPETENZE DI SETTORE

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.

COMPETENZE DI AREA

Conoscere:

- Il ruolo della propria area di attività all'interno del processo di produzione e di erogazione del servizio
- E saper utilizzare gli strumenti e le tecnologie proprie dell'area di attività
- E saper utilizzare il glossario della professione
- I sistemi di tutela del consumatore
- E saper utilizzare le principali tecniche di comunicazione finalizzate alla relazione con il cliente
- gli elementi basilari di una lingua straniera in modo da sostenere conversazioni brevi ed elementari se richiesto dalla mansione
- Sapersi rapportare alle altre aree organizzative aziendali
- Saper operare in un contesto aziendale orientato alla qualità ed alla soddisfazione del cliente.

COMPETENZE DI PROFILO

- Riconoscere il proprio ruolo all'interno del contesto aziendale e del processo di erogazione del servizio
- Conoscere e saper applicare le tecniche relative alle varie fasi della vendita;
- Conoscere gli elementi basilari di una lingua straniera in modo da sostenere conversazioni brevi ed elementari se necessario per l'organizzazione aziendale
- Conoscere la merceologia alimentare
- Conoscere e sapere applicare le procedure stabilite per l'approvvigionamento, l'uso e la conservazione di strumenti, dotazioni, materiali
- Leggere ed interpretare la documentazione tecnica
- Conoscere e saper utilizzare i materiali (materie prime, semi-lavorati, prodotti finiti)
- Saper riconoscere le specifiche di qualità e la criticità dei prodotti
- Saper trattare e conservare gli alimenti secondo le norme haccp
- Conoscere e saper utilizzare le tecniche di lay-out se richiesto dalla mansione
- Saper utilizzare i principali software se richiesto dalla mansione
- Saper organizzare gli spazi di lavoro in modo razionale
- Saper gestire le comunicazioni dirette e/o telefoniche
- Conoscere e saper utilizzare i diversi sistemi di pagamento e di incasso se richiesto dalla mansione
- Conoscere e sapere applicare le norme sulle etichettature e marcatura dei prodotti se richiesto dalla mansione
- Conoscere e saper utilizzare i dispositivi di protezione individuale.

(*) 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.

Luogo _____

Data _____

Timbro e firma _____