REPERTORIO DEI TITOLI E DELLE QUALIFICAZIONI DELLA REGIONE CAMPANIA

STANDARD FORMATIVO	
Denominazione Qualificazione	**Operatore al banco di prodotti alimentari**
Denominazione Standard Formativo	**Operatore al banco di prodotti alimentari**
Durata percorso Formativo	1 anni
Livello EQF	3
Settore Economico Professionale	SEP 12 - Servizi di distribuzione commerciale
Area di Attività	ADA.12.01.10 - Vendita diretta di prodotti alimentari nella grande distribuzione organizzata e nella piccola distribuzione
Processo	Distribuzione e commercio all'ingrosso e al dettaglio di prodotti alimentari e non alimentari
Sequenza di processo	Attività di vendita diretta specializzata di prodotti alimentari e non alimentari nella grande distribuzione organizzata e nella piccola distribuzione
Qualificazione regionale di riferimento	Operatore al banco di prodotti alimentari
Descrizione qualificazione	L'operatore al banco alimentare si occupa della vendita al banco di prodotti alimentari, fornendo ai clienti indicazioni sulla qualità e sulle caratteristiche dei prodotti in vendita, curando l'igiene e la pulizia degli spazi e delle attrezzature e l'esposizione dei prodotti all'interno del banco, controllandone la qualità alimentare, preparando e confezionando il prodotto secondo le richieste del cliente. In alcuni contesti si occupa anche delle attività di stoccaggio e movimentazione delle merci/prodotti. Lavora prevalentemente con contratto di lavoro dipendente in esercizi commerciali di piccole o grandi dimensioni e all'interno della Grande Distribuzione Organizzata. Può lavorare da solo o in squadre rispondendo del proprio operato al diretto responsabile.
Referenziazione ATECO 2007	G.47.11.50 - Commercio al dettaglio di prodotti surgelati G.47.21.01 - Commercio al dettaglio di frutta e verdura fresca G.47.21.02 - Commercio al dettaglio di frutta e verdura preparata e conservata G.47.22.00 - Commercio al dettaglio di carni e di prodotti a base di carne G.47.23.00 - Commercio al dettaglio di pesci, crostacei e molluschi G.47.24.10 - Commercio al dettaglio di pane G.47.24.20 - Commercio al dettaglio di torte, dolciumi, confetteria G.47.25.00 - Commercio al dettaglio di bevande G.47.29.10 - Commercio al dettaglio di latte e di prodotti lattiero-caseari G.47.29.20 - Commercio al dettaglio di caffè torrefatto G.47.29.30 - Commercio al dettaglio di prodotti macrobiotici e dietetici G.47.29.90 - Commercio al dettaglio di altri prodotti alimentari in esercizi specializzati nca G.47.81.01 - Commercio al dettaglio ambulante di prodotti ortofrutticoli G.47.81.02 - Commercio al dettaglio ambulante di prodotti ittici G.47.81.03 - Commercio al dettaglio ambulante di carne G.47.81.09 - Commercio al dettaglio ambulante di altri prodotti alimentari e bevande nca
Referenziazione ISTAT CP2011	5.1.2.2.0 - Commessi delle vendite al minuto
Codice ISCED-F 2013	0416 Wholesale and retail sales
Ulteriori indicazioni per l'e-learning	Secondo quanto previsto dalle disposizioni regionali in materia
Durata minima complessiva del percorso (ore)	300
Durata minima di aula (ore)	180
Durata minima laboratorio (ore)	0
Durata delle attività formative rivolte	20

alle KC (ore)	
Percentuale durata massima e-learning sincrona in rapporto alla durata d'aula	210
Percentuale durata massima e-learning asincrona in rapporto alla durata d'aula	120
Durata minima tirocinio curriculare ore	0
Durata minima tirocinio curriculare + Laboratorio (ore)	90
Requisiti minimi di ingresso dei partecipanti	Possesso di titolo attestante l'assolvimento dell'obbligo di istruzione. I prosciolti da tale obbligo e i maggiori di anni 16 possono accedere al corso previo accertamento del possesso delle competenze connesse all'obbligo di istruzione, fatto salvo quanto disposto alla voce "Gestione dei crediti formativi". Per quanto riguarda coloro che hanno conseguito un titolo di studio all'estero occorre presentare una dichiarazione di valore o un documento equipollente/corrispondente che attesti il livello del titolo medesimo. Per i cittadini stranieri è inoltre necessario il possesso di un attestato, riconosciuto a livello nazionale e internazionale, di conoscenza della lingua italiana ad un livello non inferiore all'A2 del QCER. In alternativa, tale conoscenza deve essere verificata attraverso un test di ingresso da conservare agli atti del soggetto formatore. Sono dispensati dalla presentazione dell'attestato i cittadini stranieri che abbiano conseguito il diploma di scuola secondaria di primo grado o superiore presso un istituto scolastico appartenente al sistema italiano di istruzione. Tutti i requisiti devono essere posseduti e documentati dal corsista al soggetto formatore entro l'inizio delle attivita'. Non e' ammessa alcuna deroga
Requisiti minimi didattici comuni a tutte le UF/Moduli	Formazione d'aula specifica e formazione tecnica mediante attività pratiche/ laboratoriali
Requisiti minimi di risorse professionali	Docenti qualificati in possesso di un titolo di studio adeguato all'attività formativa da realizzare, provenienti per almeno il 50% dal mondo del lavoro. Per i docenti provenienti dal mondo del lavoro e per quelli impegnati unicamente in attività formative di natura pratica/laboratoriale, il requisito del titolo di studio può essere sostituito da una documentata esperienza professionale e/o di insegnamento almeno triennale strettamente attinente l'attività formativa da realizzare. I tutor di stage / tirocinio devono possedere titolo di studio adeguato all'attività formativa da realizzare e, nello specifico, una documentata esperienza professionale almeno triennale nel settore di riferimento
Requisiti minimi di risorse strumentali	È necessario disporre di aule e/o laboratori congruamente attrezzati
Requisiti minimi di valutazione degli apprendimenti	1. Prevedere verifiche periodiche di apprendimento a conclusione di ogni UF. 2. Condizione minima di ammissione all'esame finale è la frequenza di almeno l'80% delle ore complessive del percorso formativo. 3. Esame finale pubblico in conformità alle disposizioni regionali vigenti. La valutazione finale ha lo scopo di verificare l'acquisizione delle competenze previste dal corso. 4. Certificazione rilasciata al termine del percorso: "Certificazione di qualifica professionale" per "Operatore al banco di prodotti alimentari"
Percentuale Assenza massima consentita	20
Percentuale Termine ultimo di inserimento (TUI)	20
Attestazione in esito	Certificazione di qualifica professionale
Normativa di riferimento	
Grado minimo d'istruzione previsto	Licenza media
Età minima prevista in ingresso	16 anni

Gestione dei crediti formativi	E' ammesso il riconoscimento dei crediti formativi (di ammissione e di frequenza) in conformità alle disposizioni previste dalla normativa regionale vigente, salvo quanto altrimenti disposto
Eventuali ulteriori indicazioni	
Composizione Standard Formativo	Unità Formative

ELENCO DELLE UNITA' FORMATIVE

1 - Preparazione e vendita di prodotti alimentari
2 - Cura dell'igiene e della pulizia degli spazi e delle attrezzature per la conservazione e la vendita di prodotti alimentari
3 - Esecuzione delle attività di smistamento e stoccaggio dei prodotti alimentari

CORSI ANNUALITÀ		
Anno	**Ore**	**Esame Intermedio**
1° Anno	**300**	**No**

DETTAGLIO UNITA' FORMATIVA n.1	
Denominazione unità formativa	**Preparazione e vendita di prodotti alimentari**
Livello EQF	3
Denominazione unità di competenza	Preparazione e vendita di prodotti alimentari (445)
Descrizione della performance da osservare	prodotti alimentari preparati e venduti nel rispetto delle norme igienico-sanitarie
Descrizione breve	
Abilità	1. Adottare le modalità previste per la segnalazione di eventuali difformità rispetto alle condizioni di conservazione dei prodotti 2. Adottare le procedure di controllo della qualità alimentare dei prodotti in vendita 3. Applicare le procedure previste per l'etichettatura, marcatura, prezzaggio e confezionamento dei prodotti 4. Assistere il cliente illustrando le caratteristiche del prodotto in vendita e fornendo suggerimenti relativi la preparazione e il consumo di prodotti alimentari 5. Applicare tecniche di esposizione della merce/prodotto per un'efficace presentazione alla clientela 6. Identificare e predisporre il prodotto (pesare o misurare, tagliare o confezionare, ecc.) in modo adeguato alle richieste e alle esigenze del cliente 7. Utilizzare i dispositivi per la garanzia dell'igiene della merce (es. guanti, mascherine, cuffie, ecc.) 8. Applicare tecniche di comunicazione efficace nella gestione della relazione con il cliente 9. Utilizzare le attrezzature per la preparazione dei prodotti alimentari e delle bevande nel rispetto delle normative di igiene e sicurezza
Conoscenze	1. Attrezzature per la preparazione dei prodotti alimentari e delle bevande 2. Caratteristiche e proprietà (chimiche, fisiche, merceologiche, nutrizionali e organolettiche) degli ingredienti e delle materie prime dei prodotti alimentari e delle bevande 3. Certificazioni di qualità (doc, dop, docg, igp, igt, stg) 4. Confezionamento, denominazione, etichettatura e tracciabilità dei prodotti alimentari e delle bevande 5. Elementi di merceologia alimentare 6. Igiene e sicurezza alimentare 7. Normativa igienico-sanitaria per la gestione dei prodotti alimentari (haccp) 8. Tecniche di comunicazione efficace 9. Tecniche di esposizione della merce/prodotto 10. Tecniche e psicologie di vendita 11. Normativa in materia di tutela del consumatore
Durata minima di aula (ore)	
Durata minima tirocinio curriculare (ore)	
Note (eventuali)	

DETTAGLIO UNITA' FORMATIVA n.2	
Denominazione unità formativa	**Cura dell'igiene e della pulizia degli spazi e delle attrezzature per la conservazione e la vendita di prodotti alimentari**
Livello EQF	2
Denominazione unità di competenza	Cura dell'igiene e della pulizia degli spazi e delle attrezzature per la conservazione e la vendita di prodotti alimentari (2662)
Descrizione della performance da osservare	spazi e attrezzature per la conservazione e la vendita di prodotti alimentari adeguatamente puliti, igienizzati e manutenuti
Descrizione breve	
Abilità	1. Applicare procedure di sanificazione e sterilizzazione di ambienti, materiali ed apparecchiature 2. Adottare comportamenti adeguati al mantenimento delle condizioni di igiene e sicurezza previste 3. Mantenere ordinati e puliti gli spazi di lavoro, le attrezzature ed i macchinari durante e al termine delle attività nel rispetto delle norme in materia di igiene e sicurezza 4. Rilevare e segnalare l'esigenza di interventi di manutenzione sugli spazi e le attrezzature per la conservazione e la vendita di prodotti alimentari 5. Applicare le procedure previste dal sistema di qualità
Conoscenze	1. Igiene e sicurezza alimentare 2. Caratteristiche e modalità d'uso dei prodotti per la pulizia e la sanificazione di locali e attrezzature 3. Tecniche e procedure di pulizia e sanificazione di locali ed attrezzature 4. Tipologie e caratteristiche delle attrezzature per la conservazione e la vendita di prodotti alimentari 5. Norme igienico-sanitarie comunitarie, nazionali e regionali per la gestione dei prodotti alimentari (haccp) 6. Cenni sui sistemi di qualità (lessico, contenuti, documenti, ...)
Durata minima di aula (ore)	
Durata minima tirocinio curriculare (ore)	
Note (eventuali)	

DETTAGLIO UNITA' FORMATIVA n.3	
Denominazione unità formativa	**Esecuzione delle attività di smistamento e stoccaggio dei prodotti alimentari**
Livello EQF	3
Denominazione unità di competenza	Esecuzione delle attività di smistamento e stoccaggio dei prodotti alimentari (2663)
Descrizione della performance da osservare	prodotti alimentari smistati e/o stoccati correttamente e nel rispetto delle norme igienico-sanitarie
Descrizione breve	
Abilità	1. Applicare le procedure previste per l'etichettatura, marcatura, prezzaggio e confezionamento dei prodotti 2. Utilizzare nel caso i dispositivi per la garanzia dell'igiene della merce (es. guanti, mascherine, cuffie, ecc.) 3. Applicare tecniche e protocolli di trattamento e smaltimento dei rifiuti derivanti dalle operazioni di gestione della merce/prodotti 4. Applicare le procedure di controllo dello stato di conservazione delle giacenze verificandone la qualità e la quantità 5. Monitorare le movimentazioni e di prelievi di merci/prodotti predisponendo richieste di riordino e ricostruzione delle scorte 6. Predisporre le condizioni e le operazioni necessarie per la conservazione della merce in magazzino 7. Utilizzare gli strumenti (cartacei e/o informatici) per la registrazione della movimentazione della merce/ prodotti nel magazzino 8. Rifornire il banco alimentare e gli scaffali nel rispetto delle norme igieniche ed in base alle date di scadenza
Conoscenze	1. Confezionamento, denominazione, etichettatura e tracciabilità dei prodotti alimentari e delle bevande 2. Elementi di merceologia alimentare 3. Igiene e sicurezza alimentare 4. Normativa in materia commerciale 5. Tecniche e protocolli di trattamento e smaltimento dei rifiuti derivanti dalle operazioni di gestione della merce/prodotti 6. Processi e servizi della distribuzione commerciale 7. Struttura e organizzazione di un magazzino merci (spazi e modalità di disposizione delle merci) 8. Documentazione cartacea ed informatizzata relativa al movimento del magazzino 9. Principi identificativi e di sicurezza dei prodotti: part number, serial number, barcode, placche antitaccheggio, ecc. 10. Cenni sui sistemi di qualità (lessico, contenuti, documenti, ...) 11. Procedure di stoccaggio e movimentazione delle merci
Durata minima di aula (ore)	
Durata minima tirocinio curriculare (ore)	
Note (eventuali)	