

## REPERTORIO DEI TITOLI E DELLE QUALIFICAZIONI DELLA REGIONE CAMPANIA

QUALIFICAZIONE PROFESSIONALE	
<b>Denominazione qualificazione</b>	<b>Operatore al banco di prodotti alimentari</b>
<b>Livello EQF</b>	3
<b>Settore Economico Professionale</b>	SEP 12 - Servizi di distribuzione commerciale
<b>Area di Attività</b>	ADA.12.01.10 - Vendita diretta di prodotti alimentari nella grande distribuzione organizzata e nella piccola distribuzione
<b>Processo</b>	Distribuzione e commercio all'ingrosso e al dettaglio di prodotti alimentari e non alimentari
<b>Sequenza di processo</b>	Attività di vendita diretta specializzata di prodotti alimentari e non alimentari nella grande distribuzione organizzata e nella piccola distribuzione
<b>Descrizione sintetica della qualificazione</b>	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.
<b>Referenziazione ATECO 2007</b>	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, dolci, 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
<b>Referenziazione ISTAT CP2011</b>	5.1.2.2.0 - Commessi delle vendite al minuto
ELENCO DELLE UNITA' DI COMPETENZA	
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Preparazione e vendita di prodotti alimentari (445)</li> <li>2. Cura dell'igiene e della pulizia degli spazi e delle attrezzature per la conservazione e la vendita di prodotti alimentari (2662)</li> <li>3. Esecuzione delle attività di smistamento e stoccaggio dei prodotti alimentari (2663)</li> </ol>	

**DETTAGLIO UNITA' DI COMPETENZA n.1**

<b>Denominazione unità di competenza</b>	<b>Preparazione e vendita di prodotti alimentari</b>
<b>Livello EQF</b>	3
<b>Risultato formativo atteso</b>	prodotti alimentari preparati e venduti nel rispetto delle norme igienico-sanitarie
<b>Oggetto di osservazione</b>	le operazioni di preparazione e vendita di prodotti alimentari
<b>Indicatori</b>	corretta esecuzione delle operazioni di preparazione del prodotto alimentare sulla base delle richieste del cliente; efficace comunicazione nella presentazione del prodotto; efficace esposizione del prodotto nel banco.
<b>Abilità</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Adottare le modalità previste per la segnalazione di eventuali difformità rispetto alle condizioni di conservazione dei prodotti</li> <li>2. Adottare le procedure di controllo della qualità alimentare dei prodotti in vendita</li> <li>3. Applicare le procedure previste per l'etichettatura, marcatura, prezzaggio e confezionamento dei prodotti</li> <li>4. Assistere il cliente illustrando le caratteristiche del prodotto in vendita e fornendo suggerimenti relativi la preparazione e il consumo di prodotti alimentari</li> <li>5. Applicare tecniche di esposizione della merce/prodotto per un'efficace presentazione alla clientela</li> <li>6. Identificare e predisporre il prodotto (pesare o misurare, tagliare o confezionare, ecc.) in modo adeguato alle richieste e alle esigenze del cliente</li> <li>7. Utilizzare i dispositivi per la garanzia dell'igiene della merce (es. guanti, mascherine, cuffie, ecc.)</li> <li>8. Applicare tecniche di comunicazione efficace nella gestione della relazione con il cliente</li> <li>9. Utilizzare le attrezzature per la preparazione dei prodotti alimentari e delle bevande nel rispetto delle normative di igiene e sicurezza</li> </ol>
<b>Conoscenze</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Attrezzature per la preparazione dei prodotti alimentari e delle bevande</li> <li>2. Caratteristiche e proprietà (chimiche, fisiche, merceologiche, nutrizionali e organolettiche) degli ingredienti e delle materie prime dei prodotti alimentari e delle bevande</li> <li>3. Certificazioni di qualità (doc, dop, docg, igp, igt, stg)</li> <li>4. Confezionamento, denominazione, etichettatura e tracciabilità dei prodotti alimentari e delle bevande</li> <li>5. Elementi di merceologia alimentare</li> <li>6. Igiene e sicurezza alimentare</li> <li>7. Normativa igienico-sanitaria per la gestione dei prodotti alimentari (haccp)</li> <li>8. Tecniche di comunicazione efficace</li> <li>9. Tecniche di esposizione della merce/prodotto</li> <li>10. Tecniche e psicologie di vendita</li> <li>11. Normativa in materia di tutela del consumatore</li> </ol>
<b>Referenziazione ISTAT CP2011</b>	<p>5.1.1.2.1 - Esercenti delle vendite al minuto in negozi</p> <p>5.1.1.2.2 - Esercenti delle vendite al minuto nei mercati e in posti assegnati</p> <p>5.1.2.2.0 - Commessi delle vendite al minuto</p> <p>8.1.1.1.0 - Venditori ambulanti di beni</p>

**DETTAGLIO UNITA' DI COMPETENZA n.2**

<b>Denominazione unità di competenza</b>	<b>Cura dell'igiene e della pulizia degli spazi e delle attrezzature per la conservazione e la vendita di prodotti alimentari</b>
<b>Livello EQF</b>	2
<b>Risultato formativo atteso</b>	spazi e attrezzature per la conservazione e la vendita di prodotti alimentari adeguatamente puliti, igienizzati e mantenuti
<b>Oggetto di osservazione</b>	le operazioni di cura dell'igiene e della pulizia degli spazi e delle attrezzature per la conservazione della vendita di prodotti alimentari
<b>Indicatori</b>	efficienza/efficacia delle attività di pulizia e igienificazione degli spazi e delle attrezzature utilizzate nelle attività di vendita di prodotti alimentari
<b>Abilità</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Applicare procedure di sanificazione e sterilizzazione di ambienti, materiali ed apparecchiature</li> <li>2. Adottare comportamenti adeguati al mantenimento delle condizioni di igiene e sicurezza previste</li> <li>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</li> <li>4. Rilevare e segnalare l'esigenza di interventi di manutenzione sugli spazi e le attrezzature per la conservazione e la vendita di prodotti alimentari</li> <li>5. Applicare le procedure previste dal sistema di qualità</li> </ol>
<b>Conoscenze</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Igiene e sicurezza alimentare</li> <li>2. Caratteristiche e modalità d'uso dei prodotti per la pulizia e la sanificazione di locali e attrezzature</li> <li>3. Tecniche e procedure di pulizia e sanificazione di locali ed attrezzature</li> <li>4. Tipologie e caratteristiche delle attrezzature per la conservazione e la vendita di prodotti alimentari</li> <li>5. Norme igienico-sanitarie comunitarie, nazionali e regionali per la gestione dei prodotti alimentari (haccp)</li> <li>6. Cenni sui sistemi di qualità (lessico, contenuti, documenti, ...)</li> </ol>
<b>Referenziazione ISTAT CP2011</b>	<p>5.1.1.2.1 - Esercenti delle vendite al minuto in negozi</p> <p>5.1.1.2.2 - Esercenti delle vendite al minuto nei mercati e in posti assegnati</p> <p>5.1.2.1.0 - Commessi delle vendite all'ingrosso</p> <p>5.1.2.2.0 - Commessi delle vendite al minuto</p> <p>8.1.4.3.0 - Personale non qualificato addetto ai servizi di pulizia di uffici ed esercizi commerciali</p>

**DETTAGLIO UNITA' DI COMPETENZA n.3**

<b>Denominazione unità di competenza</b>	<b>Esecuzione delle attività di smistamento e stoccaggio dei prodotti alimentari</b>
<b>Livello EQF</b>	3
<b>Risultato formativo atteso</b>	prodotti alimentari smistati e/o stoccati correttamente e nel rispetto delle norme igienico-sanitarie
<b>Oggetto di osservazione</b>	le operazioni di smistamento e stoccaggio dei prodotti alimentari
<b>Indicatori</b>	registrazione della movimentazione delle merci/prodotti nel magazzino; applicazione delle procedure per l'etichettatura, marcatura, prezzaggio e confezionamento dei prodotti in vendita; rifornimento del banco e degli scaffali nel rispetto delle normative igienico-sanitarie
<b>Abilità</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Applicare le procedure previste per l'etichettatura, marcatura, prezzaggio e confezionamento dei prodotti</li> <li>2. Utilizzare nel caso i dispositivi per la garanzia dell'igiene della merce (es. guanti, mascherine, cuffie, ecc.)</li> <li>3. Applicare tecniche e protocolli di trattamento e smaltimento dei rifiuti derivanti dalle operazioni di gestione della merce/prodotti</li> <li>4. Applicare le procedure di controllo dello stato di conservazione delle giacenze verificandone la qualità e la quantità</li> <li>5. Monitorare le movimentazioni e di prelievi di merci/prodotti predisponendo richieste di riordino e ricostruzione delle scorte</li> <li>6. Predisporre le condizioni e le operazioni necessarie per la conservazione della merce in magazzino</li> <li>7. Utilizzare gli strumenti (cartacei e/o informatici) per la registrazione della movimentazione della merce/ prodotti nel magazzino</li> <li>8. Rifornire il banco alimentare e gli scaffali nel rispetto delle norme igieniche ed in base alle date di scadenza</li> </ol>
<b>Conoscenze</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Confezionamento, denominazione, etichettatura e tracciabilità dei prodotti alimentari e delle bevande</li> <li>2. Elementi di merceologia alimentare</li> <li>3. Igiene e sicurezza alimentare</li> <li>4. Normativa in materia commerciale</li> <li>5. Tecniche e protocolli di trattamento e smaltimento dei rifiuti derivanti dalle operazioni di gestione della merce/prodotti</li> <li>6. Processi e servizi della distribuzione commerciale</li> <li>7. Struttura e organizzazione di un magazzino merci (spazi e modalità di disposizione delle merci)</li> <li>8. Documentazione cartacea ed informatizzata relativa al movimento del magazzino</li> <li>9. Principi identificativi e di sicurezza dei prodotti: part number, serial number, barcode, placche antitaccheggio, ecc.</li> <li>10. Cenni sui sistemi di qualità (lessico, contenuti, documenti, ...)</li> <li>11. Procedure di stoccaggio e movimentazione delle merci</li> </ol>
<b>Referenziazione ISTAT CP2011</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>4.3.1.2.0 - Addetti alla gestione dei magazzini e professioni assimilate</li> <li>5.1.1.2.1 - Esercenti delle vendite al minuto in negozi</li> <li>5.1.1.2.2 - Esercenti delle vendite al minuto nei mercati e in posti assegnati</li> <li>5.1.2.1.0 - Commessi delle vendite all'ingrosso</li> <li>5.1.2.2.0 - Commessi delle vendite al minuto</li> <li>5.1.2.3.0 - Addetti ad attività organizzative delle vendite</li> <li>8.1.3.2.0 - Personale non qualificato addetto all'imballaggio e al magazzino</li> </ol>