REPERTORIO DEI TITOLI E DELLE QUALIFICAZIONI DELLA REGIONE CAMPANIA

QUALIFICAZIONE PROFESSIONALE	
Denominazione qualificazione	**Operatore al banco di prodotti alimentari**
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
Descrizione sintetica della 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

ELENCO DELLE UNITA' DI COMPETENZA

1. Preparazione e vendita di prodotti alimentari (445)
2. Cura dell'igiene e della pulizia degli spazi e delle attrezzature per la conservazione e la vendita di prodotti alimentari (2662)
3. Esecuzione delle attività di smistamento e stoccaggio dei prodotti alimentari (2663)

DETTAGLIO UNITA' DI COMPETENZA n.1	
Denominazione unità di competenza	**Preparazione e vendita di prodotti alimentari**
Livello EQF	3
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
Referenziazione ISTAT CP2011	5.1.1.2.1 - Esercenti delle vendite al minuto in negozi 5.1.1.2.2 - Esercenti delle vendite al minuto nei mercati e in posti assegnati 5.1.2.2.0 - Commessi delle vendite al minuto 8.1.1.1.0 - Venditori ambulanti di beni
Risultati attesi	
Attività	

DETTAGLIO UNITA' DI COMPETENZA n.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**
Livello EQF	2
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, ...)
Referenziazione ISTAT CP2011	5.1.1.2.1 - Esercenti delle vendite al minuto in negozi 5.1.1.2.2 - Esercenti delle vendite al minuto nei mercati e in posti assegnati 5.1.2.1.0 - Commessi delle vendite all'ingrosso 5.1.2.2.0 - Commessi delle vendite al minuto 8.1.4.3.0 - Personale non qualificato addetto ai servizi di pulizia di uffici ed esercizi commerciali
Risultati attesi	
Attività	

DETTAGLIO UNITA' DI COMPETENZA n.3	
Denominazione unità di competenza	**Esecuzione delle attività di smistamento e stoccaggio dei prodotti alimentari**
Livello EQF	3
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
Referenziazione ISTAT CP2011	4.3.1.2.0 - Addetti alla gestione dei magazzini e professioni assimilate 5.1.1.2.1 - Esercenti delle vendite al minuto in negozi 5.1.1.2.2 - Esercenti delle vendite al minuto nei mercati e in posti assegnati 5.1.2.1.0 - Commessi delle vendite all'ingrosso 5.1.2.2.0 - Commessi delle vendite al minuto 5.1.2.3.0 - Addetti ad attività organizzative delle vendite 8.1.3.2.0 - Personale non qualificato addetto all'imballaggio e al magazzino
Risultati attesi	
Attività	