REPERTORIO DEI TITOLI E DELLE QUALIFICAZIONI DELLA REGIONE CAMPANIA

QUALIFICAZIONE PROFESSIONALE	
Denominazione qualificazione	**Responsabile attività di Commercio nel Settore Merceologico Alimentare e di Somministrazione di Alimenti e Bevande – Abilitazione ex art. 71, c. 6, lett. a) del D.lgs. n. 59/2010" (in sigla: Responsabile SMA-SAB)**
Livello EQF	3
Settore Economico Professionale	SEP 12 - Servizi di distribuzione commerciale
Area di Attività	ADA.12.01.08 - Gestione del punto vendita nella piccola distribuzione
Processo	Distribuzione e commercio all'ingrosso e al dettaglio di prodotti alimentari e non alimentari
Sequenza di processo	Attività di gestione del punto vendita nella piccola distribuzione e cura dell'esposizione delle merci
Descrizione sintetica della qualificazione	Attestazione, valida per l'accesso all'attività di Commercio e Somministrazione di alimenti e bevande di cui all'art. 71, c. 6, lett. a), del D.Lgs. n. 59/2010.
Referenziazione ATECO 2007	G.47.11.40 - Minimercati ed altri esercizi non specializzati di alimentari vari G.47.29.90 - Commercio al dettaglio di altri prodotti alimentari in esercizi specializzati nca G.47.81.09 - Commercio al dettaglio ambulante di altri prodotti alimentari e bevande nca
Referenziazione ISTAT CP2011	5.1.1.2.1 - Esercenti delle vendite al minuto in negozi
Regolamentata	SI

ELENCO DELLE UNITA' DI COMPETENZA

1. Cura degli aspetti organizzativi e amministrativi dell'attività di vendita e somministrazione di alimenti e bevande (3101)
2. Cura degli aspetti igienico-sanitari connessi alla vendita e somministrazione di alimenti e bevande (3102)

DETTAGLIO UNITA' DI COMPETENZA n.1	
Denominazione unità di competenza	**Cura degli aspetti organizzativi e amministrativi dell’attività di vendita e somministrazione di alimenti e bevande**
Livello EQF	3
Descrizione della performance da osservare	Aspetti organizzativi e amministrativi dell’attività di vendita e somministrazione di alimenti e bevande adeguatamente curati
Descrizione breve	
Abilità	1. Adempiere agli obblighi tributari 2. Espletare gli adempimenti contabili prescritti 3. Occuparsi degli aspetti assicurativi legati all'esercizio dell'attività 4. Organizzare l'attività dei collaboratori e stabilirne i carichi di lavoro 5. Tenere i rapporti con istituti di credito e bancari 6. Espletare adempimenti amministrativi e burocratici 7. Gestire gli ordini e i rapporti con i fornitori 8. Elaborare ed implementare semplici strategie commerciali e di marketing (offerte speciali, sconti, promozioni, …)
Conoscenze	1. Adempimenti contabili 2. Adempimenti tributari 3. Nozioni di base di contrattualistica e di disciplina previdenziale 4. Nozioni di base su prodotti e servizi assicurativi business 5. Nozioni di base su prodotti e servizi bancari business 6. Nozioni di diritto commerciale 7. Nozioni di base di marketing e vendite 8. Tecniche e psicologia della vendita 9. Nozioni di base di organizzazione e gestione aziendale
Risultati attesi	
Attività	

DETTAGLIO UNITA' DI COMPETENZA n.2	
Denominazione unità di competenza	**Cura degli aspetti igienico-sanitari connessi alla vendita e somministrazione di alimenti e bevande**
Livello EQF	3
Descrizione della performance da osservare	Alimenti e bevande venduti e somministrati nel rispetto delle norme igienico-sanitarie
Descrizione breve	
Abilità	1. Adottare le procedure di controllo della qualità alimentare dei prodotti in vendita 2. Utilizzare i dispositivi per la garanzia dell'igiene della merce (es. guanti, mascherine, cuffie, ecc.) 3. Adottare le disposizioni normative in materia di conservazione, manipolazione, preparazione e trasformazione e distribuzione di alimenti freschi e conservati 4. Applicare le procedure previste per l'etichettatura, marcatura, prezzaggio e confezionamento dei prodotti al fine di garantire il rispetto delle normative in materia di tracciabilità alimentare 5. Applicare tecniche di comunicazione efficace nella gestione della relazione con il cliente 6. Applicare tecniche di esposizione della merce/prodotto alimentare nel rispetto delle normative igienico-sanitarie 7. Identificare e predisporre il prodotto per la somministrazione/vendita (pesare o misurare, tagliare o confezionare, ecc.) in modo adeguato alle richieste e alle esigenze del cliente 8. Utilizzare le attrezzature per la preparazione dei prodotti alimentari e delle bevande nel rispetto delle normative di igiene e sicurezza
Conoscenze	1. Caratteristiche e proprietà (chimiche, fisiche, merceologiche, nutrizionali e organolettiche) degli ingredienti e delle materie prime dei prodotti alimentari e delle bevande 2. Certificazioni di qualità (doc, dop, docg, igp, igt, stg) 3. Elementi di merceologia alimentare 4. Normativa in materia di salute e sicurezza sul lavoro 5. Tipologie e caratteristiche delle attrezzature per la preparazione dei prodotti alimentari e delle bevande 6. Normative e tecniche di confezionamento, etichettatura e tracciabilità dei prodotti alimentari e delle bevande 7. Procedure e tecniche di conservazione, manipolazione, preparazione e trasformazione e distribuzione dei prodotti alimentari freschi e conservati e delle bevande 8. Autocontrollo e sistema haccp 9. Normativa in materia di igiene e sicurezza alimentare 10. Normativa in materia di informazione e tutela del consumatore
Risultati attesi	
Attività	