

Dettagli Profilo 16.APP.3

(Scaduto il giorno 20/12/2019)

Denominazione profilo	Addetto alla vendita settore alimentare
Descrizione sintetica	L'Addetta/o alla vendita - settore abbigliamento ha il compito di assistere e orientare il cliente fornendo tutte le indicazioni necessarie sulla qualità e sulle caratteristiche dei prodotti in vendita. Ha inoltre il compito di occuparsi del magazzino, del rifornimento e allestimento degli scaffali, di curare gli spazi espositivi interni e la vetrina, di effettuare, se necessario, le operazioni di cassa. I compiti di questa figura variano in base alle dimensioni, alla tipologia del punto vendita ed al reparto nel quale opera
Riferimenti normativi	Delibera Giunta Provinciale 2470/2016
Settore economico	12 - Servizi di distribuzione commerciale
Livello EQF	3

Informazioni di contatto Enti accreditati

Ragione sociale	Indirizzo	Telefono	Mail / PEC
SAMUELE SOCIETA' COOPERATIVA SOCIALE	Via delle Laste, 22, 38121 Trento (TN)	0461230888	amministrazione@coopsamuele.it

Elenco Competenze

Descrizione competenza	Livello EQF	Conoscenze	Abilità
Organizzare materiali e mezzi per la gestione del magazzino- prodotti alimentari , a partire dalla pianificazione del proprio processo di lavoro	3	• I diversi documenti di trasporto • La gestione degli ordini nella propria azienda • I DDT • La documentazione del reso • Strumenti di pianificazione del lavoro	• Utilizzare le varie informazioni per la verifica della correttezza della consegna di prodotti alimentari • Adottare strumenti di pianificazione del proprio lavoro all'interno del magazzino – prodotti alimentari
Eseguire la gestione del magazzino di prodotti alimentari secondo gli standard di qualità richiesti dall'azienda	3	• La normativa di igiene degli alimenti (reg.178/2002, e. Pacchetto igiene e HACCP) • Procedure previste dal piano di autocontrollo aziendale • L'etichettatura delle merci • La normativa per la rintracciabilità degli alimenti	• Monitorare idoneità igienica del mezzo di trasporto • Applicare modalità di verifica integrità imballaggi e prodotti alimentari • Rispettare le temperature di conservazione • Rispettare le modalità di stoccaggio (normativa HACCP)
Affrontare situazioni di rischio per la sicurezza, e la salute nell'ambiente di lavoro nella gestione del magazzino di prodotti alimentari	3	• La normativa sulla sicurezza dei lavoratori (legge 81/2008) • Documento di valutazione dei rischi	• Utilizzare le attrezzature (trans pallet e carrelli) secondo le norme vigenti di sicurezza dei lavoratori • Applicare modalità di misura della temperatura del mezzo di trasporto dei prodotti freschi e surgelati
Gestire le relazioni con i fornitori e colleghi nella gestione del magazzino di prodotti alimentari	3	• Modalità di gestione dei conflitti • Elementi essenziali per una comunicazione efficace • Modalità di lavoro in team	• Utilizzare tecniche di gestione dei conflitti nel rapporto con i fornitori di prodotti alimentari • Cooperare con i colleghi nella gestione del magazzino prodotti alimentari

Descrizione competenza	Livello EQF	Conoscenze	Abilità
Organizzare il servizio vendita alimentari sulla base delle specifiche assegnate, attuando la promozione, il riordino e l'esposizione	3	• Elementi di marketing operativo, promozione, prezzo • Elementi di merceologia del prodotto • Elementi di merchandising: visual display , layout • Procedure per effettuazioni ordini e per la rotazione articoli • Strumentazione e attrezzature di settore • Strumenti e modalità di prezzo e codifica	• Utilizzare tecniche di allestimento e riordino di banchi • Utilizzare tecniche espositive in base alla stagionalità ed alla destinazione d'uso • Applicare tecniche promozionali di vendita del prodotto / servizio • Applicare criteri di codifica dei prodotti alimentari • Applicare tecniche per la rotazione degli articoli alimentari • Applicare criteri di prelievo da magazzino e di rifornimento di scaffali/banchi vendita
Affrontare situazioni di rischio per la sicurezza, la salute nell'ambiente di lavoro del settore alimentare e per la tutela della salute del consumatore di prodotti alimentari	3	• Normativa di settore e disposizioni igienico sanitarie e di sicurezza • Principi igienici normativa HACCP • Documento di valutazione dei rischi	• Adottare comportamenti atti a non compromettere la salute sua e degli altri • Adottare le procedure previste dal piano di autocontrollo della propria azienda • Adottare modalità di autocontrollo HACCP
Gestire le relazioni con i colleghi del settore alimentare	3	• Elementi essenziali per una comunicazione efficace • Modalità di lavoro in team	• Cooperare con i colleghi nella preparazione dell'area di vendita- prodotti alimentari • Utilizzare tecniche per una comunicazione efficace con i colleghi del settore alimentare
Organizzare materiali e mezzi per l'allestimento estetico dei prodotti alimentari , a partire dalla pianificazione del proprio processo di lavoro	3	• Il coinvolgimento dei 5 sensi • La pianificazione annuale della vetrina anche in funzione di eventi territoriali • Tipologie di prodotti del territorio • Strumenti di pianificazione del lavoro	• Verificare congruenza, espositori - merce alimentare • Applicare le regole relative all'abbinamento prodotto - cinque sensi • Adottare strumenti di pianificazione del proprio lavoro
Attuare l'esposizione dei prodotti alimentari	3	• Tipologie di composizioni • Tipologie di elementi decorativi	• Utilizzare tecniche per la creazione di composizioni di gruppo • Utilizzare tecniche per la creazione di elementi decorativi

Descrizione competenza	Livello EQF	Conoscenze	Abilità
Affrontare situazioni di rischio per la sicurezza, e la salute nell'ambiente di lavoro di allestimento della merce alimentare	3	• Principi igienici normativa HACCP • Normativa di settore e disposizioni igienico sanitarie e di sicurezza • Rischi legati all'utilizzo di strumenti per allestimento vetrine (scale • Documento di valutazione dei rischi ...	• Applicare criteri per la valutazione del rischio • Adottare criteri per l'utilizzo dei dispositivi di sicurezza
Gestire le relazioni con i colleghi nell'ambito dell'allestimento della merce alimentare	3	• Elementi essenziali per una comunicazione efficace • Modalità di lavoro in team	• Cooperare con i colleghi nell'allestimento estetico di prodotti alimentari • Utilizzare tecniche per una comunicazione efficace con i colleghi del settore alimentare
Gestire le relazioni con i clienti	3	• Tecniche di comunicazione • Modalità di gestione dei reclami • Elementi di marketing operativo • Colloquio di vendita • Principi di customer care • Tecniche di ascolto e di comunicazione • Terminologia tecnica specifica del settore in una lingua comunitaria • Principi di fidelizzazione del cliente • Procedure per resi e sostituzioni • Tecniche di ascolto e di comunicazione • Tecniche di problem solving	• Utilizzare una terminologia tecnica • Individuare soluzioni e proposte di prodotto/ servizio corrispondenti alle richieste del cliente • Utilizzare tecniche e strumenti di vendita del prodotto /servizio alimentare • Applicare condizioni e modalità di pagamento e consegna • Applicare tecniche di accoglienza e segnalazione dei reclami • Applicare tecniche di verifica dell'uso corretto del prodotto/ servizio alimentare • Applicare tecniche di ripristino di conformità del prodotto /servizio (resi, sostituzioni) • Applicare tecniche di rilevazione dei dati per indagini sulla soddisfazione del cliente
Effettuare varie tipologie di taglio e confezionamento in base al prodotto alimentare ed alle esigenze del cliente	3	• Tecniche di taglio dei formaggi • Tecniche di taglio dei salumi • Tolettatura della verdura e della frutta • Calcolo della resa di un prodotto • Tecniche di imballaggio e packaging • La normativa di igiene degli alimenti (reg.178/2002 e ss mm, pacchetto igiene e HACCP)	• Utilizzare tecniche di valorizzazione del prodotto • Utilizzare tecniche di taglio (evitando gli sprechi e quantificando la resa) • Riconoscere i vari materiali per il confezionamento • Scegliere il tipo di imballaggio (carta, sacchetto, vaschetta,ecc) • Adottare tecniche per il confezionamento

Descrizione competenza	Livello EQF	Conoscenze	Abilità
Affrontare situazioni di rischio per la sicurezza e la salute nell'ambiente di lavoro relativo al confezionamento di prodotti alimentari e la tutela del consumatore di prodotti alimentari	3	• Normative di sicurezza, igiene, salvaguardia ambientale di settore • Elementi di ergonomia • Procedure, protocolli, tecniche di igiene, pulizia e riordino • Norme relative alla idoneità degli strumenti di misura • Normativa di settore e disposizioni igienico sanitarie e di sicurezza • Principi igienici normativa HACCP (Documento di valutazione dei rischi) • La normativa sulla sicurezza dei lavoratori (legge 81/2008)	• Adottare modalità e comportamenti per la manutenzione ordinaria di strumenti e attrezzature • Adottare comportamenti atti a non compromettere la salute sua e degli altri • Adottare le procedure previste dal piano di autocontrollo della propria azienda • Adottare modalità di autocontrollo HACCP • Gestire gli alimenti nel rispetto della normativa di igiene e sicurezza degli alimenti (HACCP)
Effettuare operazioni di cassa prevedendo vari sistemi di pagamento	3	• Documenti amministrativi contabili di base • Tecniche di riconoscimento delle banconote false • Elementi di pricing • Mezzi di pagamento e servizi bancari • Normativa IVA • Norme relative alla fiscalità della cassa • Procedure di emissione, registrazione e archiviazione • Rilevazioni contabili elementari • Gestione ordine/ricevimento prodotti, giacenze, scorta minima, just in time	• Applicare tecniche di tenuta e chiusura giornaliera della cassa • Applicare tecniche di redazione ed emissione dei documenti di vendita • Applicare tecniche di rilevazione di carattere contabile e fiscale • Applicare modalità diverse di riscossione e pagamento • Utilizzare la moneta corrente (incasso, resto, ecc.) • Applicare tecniche di gestione conflitti con il cliente