



Unione europea  
Fondo sociale europeo



Regione Liguria



Programma Operativo Fondo Sociale Europeo- Regione Liguria 2014-2020  
ASSE 1 "Occupazione" e ASSE 3 "Istruzione e formazione"

## CATALOGO LINEA DI INTERVENTO A

Decreto del Dirigente n. 1756 del 24/10/2019 e Decreto del Dirigente di Alfa n.765 del 21 maggio 2020

L'attività sarà svolta nel rispetto di quanto definito dalla normativa nazionale e regionale vigente in materia di contenimento e gestione dell'emergenza epidemiologica da Covid -19

BANDO-SCHEDA INFORMATIVA DEL CORSO:

SEZIONE DEL CATALOGO: B2 GOAL

# Titolo Corso: ADDETTO ALLA VENDITA DI PRODOTTI ALIMENTARI - GASTRONOMIA

Il corso si rivolge a disoccupati, persone in stato di non occupazione, soggetti con maggiori difficoltà di inserimento lavorativo, persone a rischio di disoccupazione di lunga durata

### INFORMAZIONI GENERALI

<b>ATTESTATO CHE IL CORSO RILASCI</b>	Attestato di frequenza Attestati sicurezza e HACCP ai sensi della normativa vigente
<b>DESTINATARI</b>	<p>Numero 12 residenti e/o domiciliati in Liguria:</p> <p>Età superiore ai 18 anni, disoccupati<sup>2</sup>, persone in stato di non occupazione<sup>3</sup>, soggetti con maggiori difficoltà di inserimento lavorativo, persone a rischio di disoccupazione di lunga durata</p> <p>Idoneità alla mansione</p> <p>Saranno considerati prioritari i seguenti target di destinatari:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• giovani compresi i NEET,</li> <li>• over 55,</li> <li>• disoccupati di lunga durata,</li> <li>• cittadini con bassa scolarità,</li> <li>• le donne</li> </ul>

	<p>2 ai sensi dell'art. 19 del D.Lgs. 150/2015;  3 ai sensi del D.Lgs.150/2015 e della Circolare del Ministero del Lavoro e delle Politiche Sociali 34/2015, i soggetti non occupati sono coloro che non svolgono attività lavorativa, in forma subordinata, parasubordinata o autonoma ovvero a coloro che, pur svolgendo una tale attività, ne ricavano un reddito annuo inferiore al reddito minimo escluso da imposizione; tale limite è attualmente pari, per le attività di lavoro subordinato o parasubordinato, ad euro 8.000 annui, e per quelle di lavoro autonomo ad euro 4.800</p>
<b>PARI OPPORTUNITÀ</b>	L'accesso al corso avviene nel rispetto dei principi fissati dal D.Lgs. n. 198/2006 (pari opportunità)
<b>MODALITÀ DI ISCRIZIONE</b>	<p>La domanda di iscrizione può essere ritirata dal lunedì al giovedì dalle 930 alle 1230 presso ISFORCOOP – Via F. Baracca 1r – 17100 Savona - 019 263097</p> <p>Al fine di facilitare le iscrizioni e rispettare i protocolli previsti dall'emergenza covid-19, sarà possibile anche scaricare la domanda di iscrizione e gli allegati dal sito internet <a href="http://www.isforcoop.it">www.isforcoop.it</a></p> <p>La domanda di iscrizione, in regola con le vigenti normative sull'imposta di bollo (apporre marca da bollo da € 16,00), debitamente compilata, dovrà essere presentata completa pena esclusione, della seguente documentazione:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-curriculum vitae modello Europass;</li> <li>-autodichiarazione attestante lo stato di occupazione;</li> <li>-copia documento di identità in corso di validità;</li> <li>-2 fototessera.</li> </ul> <p>La consegna della domanda di iscrizione può avvenire dal lunedì al giovedì dalle 930 alle 1230 presso ISFORCOOP – Via F. Baracca 1r – 17100 Savona - 019 263097</p> <p>Le domande di iscrizione potranno essere inviate via mail, debitamente scansionate con in allegato il documento di identità. Sarà necessario in questo annullare a cura dell'utente la marca da bollo, apponendo una firma sulla stessa.</p> <p>La documentazione dovrà essere inviata al seguente indirizzo mail: sede di Savona: <a href="mailto:camilla.porcile@isforcoop.it">camilla.porcile@isforcoop.it</a></p>
<b>MODALITÀ DI SVOLGIMENTO DEL PROGETTO FORMATIVO</b>	
<b>DURATA E STRUTTURA DEL CORSO</b>	<p>durata del corso: 200 ore</p> <p>Il corso è pensato per chi vuole specializzarsi come addetto vendita nel reparto gastronomia. In particolare, fornisce le competenze per conoscere e quindi preparare, conservare, porzionare e confezionare i prodotti del reparto, anche nel rispetto della cura delle norme igienicosanitarie e di sicurezza alimentare.</p>

	<p>In conseguenza di questo, ed in riferimento al Repertorio Ligure delle figure Professionali - addetto vendita prodotti alimentari - l'intervento mira a formare un addetto capace di:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- operare in sicurezza negli ambienti di lavoro</li> <li>- mantenere le condizioni di igiene e sicurezza degli ambienti di lavoro</li> <li>- effettuare il rifornimento del banco</li> <li>- effettuare le operazioni di cassa</li> <li>- effettuare la vendita di prodotti alimentari</li> <li>- preparare prodotti freschi di gastronomia</li> </ul>
	<p>Il corso si svolgerà presso le sedi di:  ISFORCOOP – Via F. Baracca 1r – 17100 Savona  ISFORCOOP – Via Bonfante – Varazze</p> <p>Sono stati coinvolti nella docenza il personale di aziende con esperienza pluridecennale, e professionisti del settore commercio e ristorazione. Il loro intervento consentirà di definire, estrarre e rendere leggibile le conoscenze, le abilità e i processi lavorativi ai partecipanti. Il loro intervento sarà fondamentale anche nel processo di messa in trasparenza delle competenze acquisite e quindi delle potenziali performance dei partecipanti, rendendo così più facile l'inserimento lavorativo in azienda o la creazione di nuova impresa. L'azione formativa si sviluppa con l'erogazione di lezioni frontali con ausilio di mezzi multimediali per la proiezione di slide esplicative e con sessioni di esercitazioni sia in aula sia presso il laboratorio di cucina della sede di Isforcoop Varazze.</p> <p>Nelle attività laboratoriali saranno utilizzate le tecniche di studio di casi e di simulazione, che respingono il ruolo passivo, e ricettivo del partecipante, e che comportano la partecipazione sentita e consapevole, poiché contestualizzano le situazioni in ambienti reali. Verranno in particolare usate tecniche di analisi della situazione che si avvalgono di casi reali: si analizzeranno situazioni comuni e frequenti, con uno sviluppo delle capacità analitiche, di problem solving, decisionali.</p> <p>Ai partecipanti saranno consegnati materiali di approfondimento proposti dal docente, che consentiranno anche un primo momento per auto-valutare il grado di comprensione e di applicazione pratica di quanto illustrato in aula.</p> <p>L'attività sarà realizzata temporalmente rispettando il principio di conciliazione tempo di vita/lavoro, e sarà quindi articolata su giornate e orari che consentano la maggior partecipazione possibile.</p> <p>Al termine di ogni modulo sarà somministrato ai partecipanti un test—retest (inizio/fine) che servirà a verificare le conoscenze e competenze iniziali, e quelle acquisite le competenze al termine. A fine percorso è prevista una fase di 4 ore di certificazione nella</p>

	<p>quale i docenti, con il supporto del tutor somministreranno prove o test per la verifica complessiva delle competenze professionali e di quelle soft acquisite con il percorso, e monitorare così lo sviluppo professionale di ogni singolo partecipante e l'impatto del percorso nel suo complesso; questa fase consentirà di produrre un documento di certificazione delle competenze acquisite, che ove possibile saranno ricondotte al repertorio regionale delle professioni.</p> <p>Ai partecipanti saranno rilasciati gli attestati sicurezza e HACCP ai sensi della normativa vigente.</p>
<p><b>ARTICOLAZIONE E FREQUENZA</b></p>	<p>Il corso è articolato nei seguenti moduli:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ <b>La relazione con il cliente e il processo di vendita: 32h</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- La gestione del cliente: tipologie, come si affrontano le criticità e le obiezioni</li> <li>- Le fasi del processo di vendita</li> <li>- La gestione della cassa <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Apertura e chiusura: procedure</li> <li>○ Il rapporto di cassa e le anomalie</li> <li>○ I pagamenti (elettronici, ticket, etc..)</li> </ul> </li> </ul> </li> <li>➤ <b>Elementi di sicurezza sul lavoro e di igiene degli alimenti - 34 ore</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Sicurezza sui luoghi di lavoro D.Lgs 81/08 e smi</li> <li>- D.Lgs 81/08: analisi dei principali elementi della legge.</li> <li>- Concetto di rischio e di responsabilità.</li> <li>- Obblighi e diritti.</li> <li>- I D.P.I. Prevenzione e protezione</li> <li>• Sicurezza alimentare (haccp):</li> <li>- Unità Formativa A, di base per tutti gli OSA e gli alimentaristi indipendentemente dalle mansioni ricoperte e dalla tipologia di impresa alimentare</li> <li>- Unità Formativa B, a carattere specifico e teorico-operativo, che deve essere garantita a tutti i titolari ed i responsabili dei piani di autocontrollo, nonché ad alcune categorie di alimentaristi che svolgono mansioni a maggior rischio di trasmissione di malattie attraverso gli alimenti quale le attività di produzione e preparazione alimentare</li> </ul> </li> <li>➤ <b>I prodotti alimentati in gastronomia - 32</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Elementi di conoscenza dei mercati di riferimento;</li> <li>- Conoscenza dei prodotti: classificazione merceologica, e caratteristiche;</li> </ul> </li> <li>➤ <b>Tecniche di lavorazione - 24 ore</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Tipologia ed uso delle strumentazioni tecniche</li> <li>- Tecniche espositive e di merchandising</li> <li>- Tecniche di conservazione</li> </ul> </li> <li>➤ <b>Preparazione, conservazione vendita del prodotto - 74 ore</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- La conservazione del prodotto</li> </ul> </li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- La pesatura e la pezzatura</li> <li>- Metodi di preparazione dei prodotti gastronomici</li> <li>- Metodi di decorazione e tecniche di disposizione dei piatti</li> <li>➤ <b>certificazione di competenze – 4 ore</b></li> <li>- Test per la valutazione delle competenze acquisite</li> <li>- Valutazione del prodotto realizzato</li> <li>- Eventuale colloquio di confronto sulle risultanze emerse</li> </ul> <p>Sono consentite assenze fino al 15% della durata del corso, pari a 30 ore</p>
<b>REQUISITI DI ACCESSO ALLA SELEZIONE</b>	
<b>AMMISSIONE AL CORSO</b>	<p>La selezione delle domande sarà conforme ai principi e disposizioni di cui al Decreto del dirigente n.1456 del 3/6/2015, attraverso una procedura a sportello non valutativa, ossia le domande presentate verranno verificate secondo i criteri di ammissibilità e priorità stabiliti nell'avviso/bando pubblico di selezione dei destinatari, in base all'ordine cronologico di presentazione, fino a concorrenza delle risorse previste per l'attività formativa</p>
<b>COMPETENZE IN INGRESSO</b>	Non richieste
<p><b>PROGETTO COFINANZIATO DALL'UNIONE EUROPEA</b>  Programma Operativo ASSE 1 "Occupazione" e ASSE 3 "Istruzione e formazione"  Regione Liguria FSE 2014 - 2020</p>	

