

PIANO DI AZIONE ZONALE PER L'APPRENDIMENTO (PiAZZA)



Finanziato
dall'Unione europea
NextGenerationEU



ANPAL
Agenzia Nazionale Politiche Attive del Lavoro



REGIONE AUTONOMA
FRIULI VENEZIA GIULIA



PROGRAMMA GARANZIA OCCUPABILITÀ DEI LAVORATORI (GOL)

TECNICHE DI GESTIONE BANCO FRESCHI

Perché partecipare

Il corso consente di acquisire le competenze necessarie per operare all'interno dei diversi reparti dei prodotti freschi, ponendo attenzione alla conoscenza merceologica dei prodotti alimentari, alle tecniche di preparazione e di presentazione al banco dei diversi prodotti e al servizio e la presentazione del prodotto, curando anche le operazioni di cassa e il rapporto con i clienti.

Chi può partecipare

Per partecipare ai corsi del Catalogo professionalizzante PIAZZA GOL è necessario avere la residenza o il domicilio in Friuli Venezia Giulia.

La partecipazione all'operazione richiede il possesso dei seguenti requisiti:

- Conoscenza della lingua italiana di livello B1 del Quadro comune europeo per l'apprendimento delle lingue.

Che cosa si farà

Il corso si sviluppa con riferimento al Repertorio dei Settori Economico Professionali della Regione FVG.

Al suo interno si acquisiranno le conoscenze e le competenze per:

OPERARE NEI REPARTI FRESCHI, che ha l'obiettivo di trasmettere agli allievi le competenze necessarie per svolgere le operazioni necessarie al ricevimento, conservazione e preparazione degli alimenti:

Il banco gastronomia

Il banco macelleria

Il banco ortofrutta

Il banco pescheria

Merceologia alimentare

APPLICARE LE TECNICHE DI COMUNICAZIONE E VENDITA, che ha l'obiettivo di fornire competenze su come comunicare efficacemente nel contesto lavorativo, in situazioni di interazione diretta e mediata da strumenti di varia natura e su come accogliere il cliente con cortesia, rilevare le sue esigenze, garantirne la soddisfazione durante la permanenza nel punto vendita, l'eventuale reclamo e congedarlo con cordialità:

La comunicazione come processo

Il ruolo del gruppo

La gestione dei conflitti all'interno del gruppo di lavoro

Teoria della comunicazione applicata al punto vendita

Accogliere assistere e congedare il cliente

La gestione del reclamo

APPONTAMENTO DI SPAZI, ATTREZZATURE E MATERIALI, che ha l'obiettivo di trasmettere agli allievi le conoscenze necessarie per eseguire correttamente le procedure di manutenzione e pulizia di attrezzature, macchine, utensili e zone di lavoro adibite alla lavorazione, confezionamento e conservazione prodotti; smaltimento dei rifiuti; applicazione della procedura di autocontrollo basata sul sistema HACCP nel settore alimentare della distribuzione commerciale:

Operazione cofinanziata:

- dal Fondo Sociale Europeo Plus FSE+ 2021/2027 dell'Unione Europea nell'ambito del Programma Piano di Azione Zonale per l'Apprendimento (PiAZZA) finanziato dal Programma Regionale.
- dal fondo del Piano Nazionale di Ripresa e Resilienza (PNRR), Misura 5, Componente 1, Riforma 1.1, finanziato dall'Unione Europea – NextGenerationEU, nell'ambito del Programma Garanzia Occupabilità dei Lavoratori (GOL).

Normativa in materia di igiene alimentare
Igiene di ambienti e operatori, contaminazioni
Confezioni e imballi
Pianificazione del lavoro

GESTIRE INCASSI E PAGAMENTI, che ha l'obiettivo di fornire conoscenze di base necessarie per gestire le operazioni di incasso, tenendo conto dei diversi tipi e forme di pagamento accettati e delle funzioni del registratore e/o software utilizzato:
Gestione incassi e pagamenti

Il corso comprende inoltre i moduli sulla ricerca attiva del lavoro, accompagnamento al lavoro e sulla sicurezza, generale e specifica.

Quanto dura

Il corso si avvierà al raggiungimento del numero minimo di allievi (almeno 6 iscritti). La durata totale è di 450 ore, di cui 200 di stage in azienda.

Dove



FRIL VENEZIA GIULIA
Centro Italiano Opere Formative Sollecitate
Formazione Professionale

Ciofs Fp Fvg Ets

Via dell'Istria 55 34144 Trieste

Come partecipare

Le persone **occupate** possono rivolgersi direttamente all'ente organizzatore, presso i recapiti indicati qui sotto.

Le persone **disoccupate** possono accedere ai corsi del programma PIAZZA GOL rivolgendosi al Centro per l'impiego.

Attestato

Attestato

Al termine del corso sarà rilasciato un attestato di frequenza dalla Regione FVG.

A chi avrà frequentato i moduli sulla sicurezza generale e specifica saranno inoltre rilasciati i relativi attestati, aventi valore legale.

In riferimento alle tematiche HACCP sopra esposte l'allievo che avrà frequentato le ore previste su tali argomenti e avrà superato un apposito test, consegnerà l'attestato specifico di formazione di ADDETTO HACCP.

Referente del corso

Elia Camacho
040774269
eliana.camacho@ciofs.it

Info

Tutte le informazioni sui corsi del programma PIAZZA GOL sono disponibili sul sito:
<https://formazione.fvg.it/PiazzaGol/index.htm>

- dal Fondo Sociale Europeo Plus FSE+ 2021/2027 dell'Unione Europea nell'ambito del Programma Piano di Azione Zonale per l'Apprendimento (PiAZZA) finanziato dal Programma Regionale.
- dal fondo del Piano Nazionale di Ripresa e Resilienza (PNRR), Misura 5, Componente 1, Riforma 1.1, finanziato dall'Unione Europea – NextGenerationEU, nell'ambito del Programma Garanzia Occupabilità dei Lavoratori (GOL).