

## **CORSO PROFESSIONALE “OPERATORE GDO e CONFEZIONAMENTO ALIMENTARE”**

**DURATA: 120 ORE**

### **OBIETTIVO**

Il corso ha l'obiettivo di formare personale qualificato che possa operare all'interno di aziende del settore alimentare come figura di addetto al confezionamento e/o operatore GDO, fornendo ai partecipanti le competenze necessarie a svolgere questa mansione.

Agli allievi verranno trasmesse informazioni sulle corrette metodologie per porzionare, sistemare, confezionare i prodotti del reparto nel pieno rispetto delle norme igienico sanitarie, previa illustrazione dettagliata delle tecniche di gestione dell'utenza, dei reclami sollevati e delle relative problematiche che potrebbero insorgere.

L'attestato di HACCP, riconosciuto dalle AUSL dell'Emilia-Romagna e conforme alla DGR 311/2019, sarà consegnato previo superamento del test di verifica dell'apprendimento.

Verranno trasferite inoltre nozioni di diritti e doveri dei lavoratori temporanei come da allegato 12 del Vademecum e le norme in materia di sicurezza generale secondo l'Accordo Stato-Regioni.

### **DESTINATARI**

Il corso è rivolto a candidati a missione di lavoro in somministrazione (sia occupati che disoccupati) iscritti e selezionati da Areajob S.P.A. interessate a lavorare in contesti aziendali nel settore alimentare /GDO.

### **REQUISITI**

Diploma superiore e/o laurea, buone competenze informatiche, buone capacità organizzative e di relazione

### **CONTENUTI DEL CORSO**

#### **Modulo 1 - La ricerca attiva del lavoro**

**Durata: 4 ore (teoria)**

La ricerca attiva del lavoro  
Curriculum Vitae e modalità di presentazione  
Il colloquio di lavoro

#### **MODULO 2 – IMBALLAGGIO, ETICHETTATURA E TRACCIABILITA' DEI PRODOTTI AGRO-ALIMENTARI**

**DURATA: 28 ORE**

##### **Imballaggio**

Tipologia di imballi (primari, secondari, terziari)  
La gestione degli imballi  
Scelta materiali per imballi Poliaccoppiati, plastica, vetro, legno, cartone, ...)  
Tipologia delle UDC di trasporto  
Struttura e marcatura dei pallet

La gestione dei pallet  
Le unità di carico pallettizzate  
Le strutture contenenti le unità di carico pallettizzate  
Caratteristiche mezzi di trasporto unità di carico  
Composizione delle unità di carico  
Caratteristiche trasporto / imballaggio

### **Etichettatura**

Tipologia delle informazioni che debbono essere presenti sull'etichetta  
Le normative in vigore  
Gli ingredienti utilizzati  
Il valore nutrizionale  
Gli additivi: attenzioni e rischi  
Categorie merceologiche: specificità nella redazione delle etichette  
Data scadenza e termini di conservazione  
Gestione e indicazione del lotto di produzione / provenienza  
Etichettatura prodotti sfusi e preincartati  
Le denominazioni commerciali  
Il codice a barre  
Il materiale della confezione  
Controlli e regimi sanzionatori

### **TRACCIABILITA'**

Modalità di identificazione e codificazione automatica definendo una produzione per lotti  
Definire con fornitori e clienti un sistema di procedure per assicurare la tracciabilità dei prodotti agro-alimentari  
individuare gli elementi richiesti per la tracciabilità in entrata ed in uscita dei diversi prodotti (identificazione operatori, prodotti, trasformazioni, ecc.)  
Verificare il corretto svolgimento delle operazioni di confezionamento dei prodotti finiti, sulla base dei parametri di sicurezza e qualità definiti  
Tracciabilità ed etichettatura prodotti agro-alimentari

## **MODULO 3 – TECNICHE E MATERIALI DI CONFEZIONAMENTO**

**DURATA: 20 ORE**

### **Tecniche di confezionamento**

Cenni sulle modalità di confezionamento dei principali gruppi di alimenti (cereali e prodotti da forno, prodotti ortofrutticoli, prodotti lattiero-caseari, carne e prodotti carnei, bevande).  
Tecniche varie di confezionamento alimentare  
Confezionamento sottovuoto e tecniche di confezionamento di prodotti alimentari solidi  
Confezionamento in atmosfera modifica

### **Materiali di confezionamento**

Normativa in materia dei materiali a contatto con alimenti  
Caratteristiche e proprietà dei materiali di confezionamento: struttura chimica, proprietà fisiche, tecniche di produzione, principali caratteristiche e impieghi di: vetro, metalli, materiali cellulosici e materiali plastici

#### **MODULO 4 – HACCP**

**DURATA: 4 ORE**

Regolamenti di Riferimento: Reg. 178/2002 e 852/2004

Principi del sistema HACCP

Fasi del metodo HACCP

Tipi di contaminazione e conservazione dei prodotti alimentari

Dalle GMP alle norme per la pulizia e la sanificazione

Le GMP (Good Manufacturing Practice)

#### **MODULO 5 – IGIENE PERSONALE**

**DURATA: 4 ORE**

Norme igieniche e strutturali per gli edifici

Requisiti specifici per i locali alimentari

Requisiti specifici per strutture mobili o temporanee

Le norme igieniche per il personale

La pulizia e la sanificazione

#### **MODULO 6 – Comunicazione e relazione con il cliente/tecniche di vendita**

**DURATA: 20 ORE**

Le basi della comunicazione: mittente, ricevente, codifica e decodifica

Il linguaggio verbale e non verbale

Gli strumenti della comunicazione

L'ascolto attivo: imparare ad ascoltare le richieste esplicite e anticipare i bisogni impliciti

Approccio al cliente (accoglienza, gestione reclami, gestione dei resi)

Comunicare cortesia al cliente

La vendita e il venditore

I pilastri della vendita

Il venditore

Il rapporto venditore-prodotto

Gli obiettivi della vendita

Il venditore assertivo

Il venditore persuasivo

Gestire lo stress

L'atteggiamento positivo

L'empatia nelle vendite

I bisogni psicologici del cliente

Le ragioni che spingono all'acquisto

Tipologie psicologiche

Le tipologie di clienti e tecniche di fidelizzazione

Prassi e metodi aziendali per incentivare la vendita

Analizzare i feedback

Tecniche di Customer Satisfaction

### **MODULO 7 - Gestione dei generi vari all'interno di un punto vendita cash and carry**

**DURATA: 20 ore**

Introduzione dei cash and carry

Indice di rotazione: rotazione in base alla categoria merceologica e alla tipologia di prodotto.

Esposizione delle promozioni

Carico dei generi vari

### **MODULO 8 – Classificazione merci e Allestimento**

**DURATA: 12 ORE**

Tecniche di classificazione ed identificazione delle merci

Procedure di segnalazione di non conformità merci

Tecniche di scaffaling e modalità di disposizione delle merci

Gestione scarti

### **MODULO 9- FORMAZIONE GENERALE DEI LAVORATORI IN MATERIA DI SICUREZZA D.LGS. 81/08 (MODULO OBBLIGATORIO)**

**DURATA: 4 ORE**

L'obiettivo della formazione generale dei lavoratori, nel rispetto dell'Accordo Stato Regioni in vigore dal 26 gennaio 2012, è fornire conoscenze generali sui concetti di danno, rischio, prevenzione, fornire conoscenze rispetto alla legislazione e agli organi di vigilanza in materia di sicurezza e salute sul lavoro. La formazione deve essere completata entro 60 giorni dall'assunzione.

#### **Contenuti**

1. Concetto di rischio.

2. Concetto di danno.

3. Concetto di prevenzione.

4. Concetto di protezione.

5. Organizzazione delle prevenzione aziendale.

6. Diritti, doveri e sanzioni per i vari soggetti aziendali.

7. Organi di vigilanza, controllo e assistenza.

### **MODULO 10 - DIRITTI E DOVERI DEI LAVORATORI TEMPORANEI (MODULO OBBLIGATORIO)**

**DURATA: 4 ORE**

#### **Contenuti:**

Dal lavoro interinale al lavoro in somministrazione: la legislazione in materia di lavoro temporaneo

Definizione del lavoro in somministrazione

Sistema del lavoro in somministrazione: triangolazione lavoratore, agenzia, impresa utilizzatrice

Gli ambiti di ammissibilità e i divieti previsti dalla legislazione e dai contratti collettivi nazionali di categoria dell'impresa utilizzatrice

Il CCNL per i lavoratori temporanei

Le materie di competenza e gli obblighi dell'agenzia per il lavoro

Le materie di competenza e gli obblighi dell'impresa utilizzatrice

Il contratto commerciale tra agenzia ed impresa utilizzatrice: che cosa deve necessariamente contenere

Il contratto tra lavoratore e agenzia di somministrazione: che cosa deve necessariamente contenere

La Bilateralità: Forma.temp – finalità e modalità di accesso alla formazione

### INDICAZIONI SU MODALITA' DI EROGAZIONE DELLE LEZIONI

NEL RISPETTO DELL'ATTUALE DECRETO IN MATERIA DEL COVID-19 IL CORSO SI SVOLGERA' IN MODALITA' **WEBINAR.**

I PARTECIPANTI DOVRANNO PERTANTO DISPORRE DI :

- ✓ CELLULARE o TABLET o PC
- ✓ CONNESSIONE INTERNET
- ✓ INDIRIZZO E-MAIL

Per ulteriori informazioni sul fondo e sulle modalità di accesso ai corsi finanziati Forma.temp si rimanda al sito [www.formatemp.it](http://www.formatemp.it)

## CALENDARIO

	DATA	ORARIO		ARGOMENTO
MERCO	27/5/20	09:30	13:30	MODULO 8 – Classificazione merci e Allestimento
GIOVE	28/5/20	09:30	13:30	MODULO 8 – Classificazione merci e Allestimento
VEN	29/5/20	09:30	13:30	MODULO 8 – Classificazione merci e Allestimento
MERCO	3/6/20	09:30	13:30	MODULO 7 - Gestione dei generi vari all'interno di un punto vendita cash and carry
GIOVE	4/6/20	09:30	13:30	MODULO 2 – IMBALLAGGIO, ETICHETTATURA E TRACCIABILITA' DEI PRODOTTI AGRO-ALIMENTARI
VEN	5/6/20	09:30	13:30	MODULO 2 – IMBALLAGGIO, ETICHETTATURA E TRACCIABILITA' DEI PRODOTTI AGRO-ALIMENTARI
LUN	8/6/20	09:30	13:30	MODULO 2 – IMBALLAGGIO, ETICHETTATURA E TRACCIABILITA' DEI PRODOTTI AGRO-ALIMENTARI
MART	9/6/20	09:30	13:30	MODULO 2 – IMBALLAGGIO, ETICHETTATURA E TRACCIABILITA' DEI PRODOTTI AGRO-ALIMENTARI
MERCO	10/6/20	09:30	13:30	MODULO 2 – IMBALLAGGIO, ETICHETTATURA E TRACCIABILITA' DEI PRODOTTI AGRO-ALIMENTARI
GIOVE	11/6/20	09:30	13:30	MODULO 7 - Gestione dei generi vari all'interno di un punto vendita cash and carry
VEN	12/6/20	09:30	13:30	MODULO 4 – HACCP
LUN	15/6/20	09:30	13:30	MODULO 5 – IGIENE PERSONALE
MART	16/6/20	09:30	13:30	MODULO 7 - Gestione dei generi vari all'interno di un punto vendita cash and carry
MERCO	17/6/20	09:30	13:30	MODULO 2 – IMBALLAGGIO, ETICHETTATURA E TRACCIABILITA' DEI PRODOTTI AGRO-ALIMENTARI
GIOVE	18/6/20	09:30	13:30	MODULO 2 – IMBALLAGGIO, ETICHETTATURA E TRACCIABILITA' DEI PRODOTTI AGRO-ALIMENTARI
VEN	19/6/20	09:30	13:30	MODULO 7 - Gestione dei generi vari all'interno di un punto vendita cash and carry
LUN	22/6/20	09:30	13:30	MODULO 7 - Gestione dei generi vari all'interno di un punto vendita cash and carry
MART	23/6/20	09:30	13:30	MODULO 3 – TECNICHE E MATERIALI DI CONFEZIONAMENTO
GIOVE	25/6/20	09:30	13:30	MODULO 3 – TECNICHE E MATERIALI DI CONFEZIONAMENTO
		14	16	MODULO 6 – Comunicazione e relazione con il cliente/tecniche di vendita
VEN	26/6/20	09:30	13:30	MODULO 3 – TECNICHE E MATERIALI DI CONFEZIONAMENTO
LUN	29/6/20	09:30	13:30	MODULO 3 – TECNICHE E MATERIALI DI CONFEZIONAMENTO
		14	16	MODULO 6 – Comunicazione e relazione con il cliente/tecniche di vendita
MART	30/6/20	09:30	13:30	MODULO 3 – TECNICHE E MATERIALI DI CONFEZIONAMENTO
MERCO	1/7/20	09:30	13:30	MODULO 6 – Comunicazione e relazione con il cliente/tecniche di vendita
GIOVE	2/7/20	09:30	13:30	MODULO 6 – Comunicazione e relazione con il cliente/tecniche di vendita
VEN	3/7/20	09:30	13:30	SICUREZZA GENERALE
LUN	6/7/20	09:30	13:30	RICERCA ATTIVA
MART	7/7/20	09:30	13:30	MODULO 6 – Comunicazione e relazione con il cliente/tecniche di vendita
MERCO	8/7/20	09:30	13:30	MODULO 6 – Comunicazione e relazione con il cliente/tecniche di vendita
GIOVE	9/7/20	09:30	13:30	DIRITTI E DOVERI