

CORSO PROFESSIONALE “OPERATORE GDO e CONFEZIONAMENTO ALIMENTARE”

DURATA: 140 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: 34 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: 26 ORE

Tecniche di confezionamento

Cenni sulle modalità di confezionamento dei principali gruppi di alimenti (cereali e prodotti da forno, prodotti ortofruttilicoli, 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: 24 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: 16 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 :

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

CALENDARIO

	DATA	ORARIO		ARGOMENTO
LUN	25/1/21	09:00	13:00	MODULO 2 – IMBALLAGGIO, ETICHETTATURA
MART	26/1/21	09:00	13:00	MODULO 2 – IMBALLAGGIO, ETICHETTATURA
MERCO	27/1/21	09:00	13:00	MODULO 6 – Comunicazione e relazione con il cliente/tecniche di vendita
GIOVE	28/1/21	09:00	13:00	MODULO 2 – IMBALLAGGIO, ETICHETTATURA
VEN	29/1/21	09:00	13:00	MODULO 6 – Comunicazione e relazione con il cliente/tecniche di vendita
LUN	1/2/21	09:00	13:00	Modulo 1 - La ricerca attiva del lavoro
MART	2/2/21	09:00	13:00	MODULO 6 – Comunicazione e relazione con il cliente/tecniche di vendita
MERCO	3/2/21	09:00	13:00	MODULO 2 – IMBALLAGGIO, ETICHETTATURA
GIOVE	4/2/21	09:00	13:00	MODULO 2 – IMBALLAGGIO, ETICHETTATURA
VEN	5/2/21	09:00	13:00	MODULO 6 – Comunicazione e relazione con il cliente/tecniche di vendita
LUN	8/2/21	09:00	13:00	MODULO 2 – IMBALLAGGIO, ETICHETTATURA
MART	9/2/21	09:00	13:00	MODULO 6 – Comunicazione e relazione con il cliente/tecniche di vendita
MERCO	10/2/21	09:00	13:00	MODULO 2 – IMBALLAGGIO, ETICHETTATURA
GIOVE	11/2/21	09:00	11:00	MODULO 2 – IMBALLAGGIO, ETICHETTATURA
VEN	12/2/21	09:00	11:00	MODULO 2 – IMBALLAGGIO, ETICHETTATURA
		11:00	13:00	MODULO 3 – TECNICHE E MATERIALI DI CONFEZIONAMENTO
LUN	15/2/21	09:00	13:00	MODULO 7 - Gestione dei generi vari all'interno di un punto vendita cash and carry
MART	16/2/21	09:00	13:00	MODULO 7 - Gestione dei generi vari all'interno di un punto vendita cash and carry
MERCO	17/2/21	09:00	13:00	MODULO 7 - Gestione dei generi vari all'interno di un punto vendita cash and carry
GIOVE	18/2/21	09:00	13:00	MODULO 3 – TECNICHE E MATERIALI DI CONFEZIONAMENTO
VEN	19/2/21	09:00	13:00	MODULO 3 – TECNICHE E MATERIALI DI CONFEZIONAMENTO
LUN	22/2/21	09:00	13:00	MODULO 7 - Gestione dei generi vari all'interno di un punto vendita cash and carry
MART	23/2/21	09:00	13:00	MODULO 7 - Gestione dei generi vari all'interno di un punto vendita cash and carry

MERCO	24/2/21	09:00	13:00	MODULO 7 - Gestione dei generi vari all'interno di un punto vendita cash and carry
GIOVE	25/2/21	09:00	13:00	MODULO 3 – TECNICHE E MATERIALI DI CONFEZIONAMENTO
VEN	26/2/21	09:00	13:00	MODULO 3 – TECNICHE E MATERIALI DI CONFEZIONAMENTO
LUN	1/3/21	09:00	13:00	MODULO 8 – Classificazione merci e Allestimento
MART	2/3/21	09:00	13:00	MODULO 8 – Classificazione merci e Allestimento
MERCO	3/3/21	09:00	13:00	MODULO 8 – Classificazione merci e Allestimento
GIOVE	4/3/21	09:00	13:00	MODULO 3 – TECNICHE E MATERIALI DI CONFEZIONAMENTO
VEN	5/3/21	09:00	13:00	MODULO 4 – HACCP
LUN	8/3/21	09:00	13:00	MODULO 8 – Classificazione merci e Allestimento
MART	9/3/21	09:00	13:00	MODULO 3 – TECNICHE E MATERIALI DI CONFEZIONAMENTO
MERCO	10/3/21	09:00	13:00	Modulo 9- Formazione generale (obbligatorio)
GIOVE	11/3/21	09:00	13:00	Modulo 10 - Diritti e doveri (obbligatorio)
VEN	12/3/21	09:00	13:00	MODULO 5 – IGIENE PERSONALE

Per ulteriori informazioni sul fondo e sulle modalità di accesso ai corsi finanziati Forma.temp si rimanda al sito www.formatemp.it