

# FORMAZIONE AL LAVORO

## AUTANTE ALLA VENDITA GRANDE DISTRIBUZIONE

### CORSO GRATUITO

**INIZIO CORSO:** Febbraio/Marzo 2024

**SEDE del CORSO:** RIVOLI, Via Grandi 5

**DESTINATARI:** giovani (con età maggiore di 18 anni) e adulti invalidi civili e del lavoro iscritti nelle liste del collocamento obbligatorio L.68/99 in possesso di residue capacità lavorative

**TITOLO DI STUDIO:** Diploma di scuola secondaria di 1° grado (licenza media)

**DURATA DEL CORSO:** 347 ore (di cui 140 ore di STAGE)

**ORARIO delle lezioni:** Diurno

**CERTIFICAZIONE:** Validazione delle competenze

**POSTI DISPONIBILI:** 8

**OBIETTIVI DEL CORSO** L'allievo/a al termine del percorso sarà in grado di:

- Operare rispetto ad una specifica mansione, riconoscendo i processi e utilizzando le attrezzature e i macchinari che la caratterizzano.
- Svolgere operazioni relative all'indirizzo del corso, avvalendosi delle abilità socio-lavorative acquisite e verificate nello stage.
- Applicare le norme di igiene e sicurezza previste nei contesti lavorativi di indirizzo.
- Utilizzare la manualistica di riferimento.
- Individuare le interazioni e relazionarsi con persone e ruoli nel contesto di lavoro

### AMBITO DI LAVORO

Il percorso formativo è destinato a persone affette da disabilità fisica, sensoriale o cognitiva. L'eventuale disabilità fisica non deve precludere la possibilità di svolgere le mansioni previste nelle ore di stage.

Prepara per l'inserimento lavorativo nelle grandi catene di distribuzione, in specifico nei reparti alimentari e nelle aree di preparazione degli alimenti destinati alla vendita.

Completa la formazione lo sviluppo di competenze di base spendibili nei reparti pane e prodotti da forno.

Se il soggetto è caratterizzato da una buona propensione alla comunicazione, potrà ricoprire compiti di diretto contatto con la clientela, poiché il percorso fornisce anche indicazioni circa gli aspetti comunicativo - relazionali.

### PRINCIPALI ARGOMENTI TRATTATI

- ⇒ **LE ATTREZZATURE NEL PROCESSO DI ACQUISTI E VENDITE (bilancia elettronica, registratore telematico, etichettatrice, prezzatrice, etc)**
- ⇒ **LE OPERAZIONI PRELIMINARI ALLA VENDITA DEI PRODOTTI ALIMENTARI (preparazione e confezionamento)**
- ⇒ **ELEMENTI DI PANIFICAZIONE/PRODOTTI DA FORNO**
- ⇒ **I RAPPORTI CON I CLIENTI, I COLLEGHI E I SUPERIORI**
- ⇒ **IGIENE E SICUREZZA**
- ⇒ **INFORMATICA E DIGITALE**

### II. RR. SALOTTO E FIORITO

VIA GRANDI 5, RIVOLI (TO)

011 9561715

info@salfior.it

**Anno formativo 2023-2024**

SISTEMA DI GESTIONE  
QUALITÀ CERTIFICATO

**CQY**  
CERTIQUALITY

UNI EN ISO 9001:2015