

ADDETTO ALLA LAVORAZIONE DEI PRODOTTI E ALLA COMMERCIALIZZAZIONE DEI PRODOTTI DI CARNE E SALUMI

Si occupa dell'intero processo di preparazione e lavorazione dei prodotti alimentari freschi destinati al consumo (carni, salumi, insaccati, prodotti pronti, ecc.), del confezionamento, del rifornimento del banco e del ricevimento e del controllo delle merci. Si occupa, infine, direttamente della vendita al Cliente, quand'essa non è a libero servizio, consigliando i Clienti nel momento dell'acquisto e fornendo indicazioni sulla qualità e sulle caratteristiche dei prodotti in vendita

Opera generalmente con contratto di lavoro dipendente sia all'interno di esercizi commerciali di medie e grandi dimensioni di varie tipologie distributive (distribuzione moderna, organizzata, cooperative di consumo, piccole e medie imprese indipendenti), che in contesti di piccolo commercio tradizionale (negozi specializzati, ad es. macellerie, gastronomie, rosticcerie, ecc.), dove la figura professionale può coincidere, in contesti di micro impresa, anche con il titolare/esercente dell'esercizio

Relativamente alla dimensione dell'impresa e al contesto aziendale di riferimento, la figura professionale è generalmente inquadrata dal III livello al V livello del CCNL del settore di riferimento. In contesti di piccoli esercizi commerciali, la figura può talvolta coincidere con il titolare/imprenditore del punto di vendita. Frequente l'impiego della figura per periodi limitati (con contratti a termine) soprattutto in momenti di maggiore afflusso di clientela.

Relativamente agli orari di lavoro, se la figura opera in contesti di grande distribuzione, è frequente l'impiego del part time e l'organizzazione in turni di lavoro con l'adozione di orari atipici. All'interno dei piccoli esercizi, è ancora utilizzato l'orario suddiviso mattina/pomeriggio; tuttavia, anche in tali contesti, gli orari di apertura e chiusura subiscono variazioni legate alla localizzazione del punto vendita

Se la figura professionale opera in contesti di grande distribuzione, l'organizzazione del lavoro è in squadre, all'interno di uno specifico reparto (ad esempio macelleria o gastronomia); in tali contesti la figura risponde al capo reparto di riferimento.

B4.10 Sintesi dell'azione formativa

	Titolo del modulo	Durata (ore)
1	Competenze matematiche e competenze di base in scienza e tecnologia	40
2	Competenze digitali	50
3	Il comparto alimentare e la contrattualistica di settore	20
4	Principi di scienze dell'alimentazione, della dietetica e merceologia	40
5	Anatomia degli animali in produzione zootecnica	20
6	Igiene e HACCP e procedure per il controllo di qualità	50
7	Tecniche di approvvigionamento	20
8	Tecniche di vendita e di relazione con il cliente	30
9	Tecniche di utilizzazione di impianti macchinari e attrezzature	40
10	Tecniche della lavorazione e della trasformazione delle carni	50
11	Normativa sulla sicurezza e corso per Addetti all'antincendio (rischio medio)	30
12	Il primo soccorso	10
13	Stage	200
	TOT. ORE CORSO	600