

## **Programma GARANZIA GIOVANI in Sardegna - II FASE**

### **SCHEDA 2A - FORMAZIONE MIRATA ALL'INSERIMENTO LAVORATIVO - ASSE 1**

**CORSO DI 200 ORE PER LA CERTIFICAZIONE DELLE COMPETENZE**  
**ADA 324/UC 180 Preparazione di prodotti alimentari freschi**  
**(carni, salumi, formaggi, ecc.)**  
**ADA 326/UC 182 Allestimento e rifornimento del banco e del locale**  
**adibito alla vendita**

**PROFILO DI QUALIFICAZIONE DI RIFERIMENTO RRPQ N. 110**  
**Operatore alla commercializzazione di prodotti alimentari (banconiere)**

Settore SERVIZI DI DISTRIBUZIONE COMMERCIALE - Livello EQF 3

#### **REQUISITI MINIMI DI ACCESSO:**

- **Giovani NEET di età compresa tra i 18 ed i 29 anni e 364 giorni;**
- Residenti in Italia e domiciliati in Sardegna;
- Non inseriti in un regolare corso di studi secondari superiori o terziari (universitario o non universitario);
- Non inseriti in alcun corso di formazione;
- Non inseriti in percorsi di tirocinio curriculare o extracurriculare;
- Non occupati;
- In possesso di Licenza Media Inferiore.

#### **ORARIO:**

Preferibilmente al mattino (9.00-14.00) dal lunedì al venerdì.

#### **SEDE CORSUALE:**

c/o Consorzio Industriale Provincia Medio Campidano, Strada Provinciale 61 km 4,  
**Villacidro** - tel. 070/9313032 - 340.6006647.

**Il corso sarà indirizzato ad un massimo di 12 allievi**

**L'iscrizione al corso avverrà tramite CPI:**

<http://www.sardegna.lavoro.it/garanzia-giovani/adesione-al-programma>

**a partire dalle ore 9.00 del 13/09/2021 fino alle ore 23.59 del 13/10/2021**

## DESCRIZIONE DEL CORSO

Il percorso formativo di **200 ore complessive** è finalizzato alla certificazione delle competenze di 2 ADA/UC, integrato con 20 ore di Competenze Digitali e con 60 ore di formazione in contesti lavorativi (WBL). In uscita dal percorso formativo i partecipanti saranno in grado di provvedere all'allestimento e al rifornimento del banco vendita contribuendo all'organizzazione del locale/reparto secondo le direttive aziendali e di preparare i prodotti pronti per la cottura e per il consumo, confezionandoli mediante l'utilizzo corretto delle varie attrezzature. Potranno utilizzare le competenze acquisite presso supermercati, ipermercati o piccoli esercizi in cerca di professionalità qualificate.

## ARTICOLAZIONE DIDATTICA

COMPETENZE CERTIFICATE	TITOLO DEL MODULO	DURATA	DI CUI IN CONTESTI LAVORATIVI
<b>PREPARAZIONE DI PRODOTTI ALIMENTARI FRESCHI (CARNI, SALUMI, FORMAGGI, ECC.)</b>  UC 180	COMPETENZE DIGITALI	10	
	IGIENE E HACCP	20	
	TECNICHE DI UTILIZZO DI UTENSILI E ATTREZZATURE	30	
	PRINCIPI DI ALIMENTAZIONE	10	
	TECNICHE DI PREPARAZIONE DEI PRODOTTI	30	30
	<b>TOTALE ORE</b>	<b>100</b>	
<b>ALLESTIMENTO E RIFORNIMENTO DEL BANCO E DEL LOCALE ADIBITO ALLA VENDITA</b>  UC 182	COMPETENZE DIGITALI	10	
	NORMATIVA SULLA VENDITA DEGLI ALIMENTI	10	
	PRIMO SOCCORSO	8	
	COMUNICAZIONE INTERPERSONALE E COMMERCIALE	30	
	SICUREZZA SUL LAVORO	12	
	TECNICHE DI ALLESTIMENTO DEL BANCO VENDITE	30	30
<b>TOTALE ORE</b>	<b>100</b>		