

AVVISO PUBBLICO PER IL FINANZIAMENTO DI PERCORSI FORMATIVI VOLTI ALLA CERTIFICAZIONE DI PROFILI DI QUALIFICAZIONE INSERITI NEL REPERTORIO REGIONALE DEI PROFILI DI QUALIFICAZIONE (RRPQ) RISPONDENTI AI FABBISOGNI DI COMPETENZE ESPRESSI DAI DATORI DI LAVORO IN AMBITO REGIONALE

Corso gratuito per Operatore alle vendite non alimentari (commesso) – 390 ore

Profilo di qualificazione RRPQ n. 108 | Settore Servizi di distribuzione commerciale | EQF 3

Requisiti di accesso*

- Essere residenti o domiciliati in Sardegna
- Aver compiuto il diciottesimo anno di età
- Essere disoccupati e aver reso ai Centri per l'impiego la DID (dichiarazione di immediata disponibilità)
- Aver stipulato il Patto di Servizio Personalizzato (PSP) e che il medesimo sia in corso di validità
- Titolo di studio minimo per l'accesso: Licenza media

**Il possesso dei requisiti sopra elencati deve essere antecedente alla presentazione della DPT (Domanda di Partecipazione Telematica)*

Sedi corsuali e DCT per iscrizioni on line

Carbonia – Via Mazzini 41 | Tel. 0781 690029 (DCT percorso: 2023SPQ20280579_007708)

Villacidro – c/o Consorzio Prov.le Medio Campidano, Str. Prov.le 61 km 4, 09039 | Tel. 070 9313032 (DCT percorso: 2023SPQ20280580_007717)

Villasimius (CA) – c/o Ist. Comprensivo via Leonardo Da Vinci 1 | Tel. 070 5489144 (DCT percorso: 2023SPQ20280538_007224)

Durata del percorso formativo

390 ore totali di cui **216 ore teorico/pratiche** e **30 ore di competenze chiave** (lingua inglese) che si svolgeranno in aula e **144 ore di WBL** (work based learning) che si svolgeranno nelle aziende del settore.

Il percorso formativo è rivolto a 15 beneficiari.

Indennità e rimborsi

Sono previsti un'indennità di frequenza pari a € 2,00 all'ora ed un rimborso spese viaggio. Per maggiori informazioni al riguardo contattare la sede corsuale.

Modalità di iscrizione

Il potenziale destinatario, per presentare la propria Domanda di Partecipazione Telematica (DPT), dovrà accedere all'applicativo del SIL Sardegna attraverso SPID o TS-CNS.

Descrizione della figura professionale

Ha il compito principale di assistere, orientare e informare il Cliente per stimolare l'acquisto di un bene o servizio, tenendo conto, da un lato, delle esigenze della clientela, e dall'altro della missione aziendale dell'impresa. Si occupa inoltre di disporre e rifornire gli scaffali e i display con le merci, di gestire i rapporti con i fornitori e di controllare e stoccare la merce (se queste attività non vengono svolte da altri addetti). Nei negozi di minore dimensione si occupa, inoltre, di gestire le operazioni di cassa.

Contesto di esercizio

Opera generalmente come lavoratore dipendente. A seconda se opera all'interno di piccoli negozi o in catene di grande distribuzione, le sue attività e la sua autonomia d'azione possono variare: anche ampia delega da parte del titolare di piccolo/medio esercizio tradizionale, autonomia molto ridotta, invece, nella grande distribuzione. In contesti di grande distribuzione, l'organizzazione del lavoro è in squadre sotto la responsabilità del capo reparto di riferimento. In contesti di piccolo esercizio di vendita, risponde direttamente al titolare o al responsabile del negozio, svolgendo tutte le mansioni necessaria e gli può essere delegata la gestione del negozio.

Competenze certificate*

ADA/UC 332/187 Gestione degli ordini per il magazzino centrale e/o per i fornitori diretti: Gestire gli ordini per il magazzino centrale e/o per i fornitori diretti secondo le direttive aziendali.

ADA/UC 333/188 Ricevimento, controllo e stoccaggio della merce: Curare il ricevimento, il controllo e lo stoccaggio della merce in coerenza ai parametri di qualità e i criteri gestionali definiti dall'azienda.

ADA/UC 334/189 Allestimento e rifornimento degli scaffali e delle isole promozionali: Provvedere all'allestimento e al rifornimento degli scaffali e delle isole promozionali contribuendo all'organizzazione del locale/reparto da adibire alla vendita dei prodotti secondo le direttive aziendali.

ADA/UC 335/190 Cura del processo di vendita al Cliente: Soddisfare le esigenze del Cliente fornendo il prodotto richiesto nel rispetto di standard di qualità, efficienza del servizio e salubrità del prodotto.

** Il rilascio della Certificazione delle competenze acquisite, per l'intero profilo di qualificazione, sarà subordinato al superamento dell'esame finale al quale si accederà con la frequenza di almeno l'80% del totale delle ore del corso. L'esame si svolgerà, secondo quanto previsto dalla normativa regionale, attraverso le modalità previste dalla Determina Dirigenziale n. 6545 del 16/12/2015 ed dal Decreto Lgl. 13/2013.*