

Linea di intervento 1



Addetto alla lavorazione e alla commercializzazione dei prodotti della panificazione/pasticceria

CODICE: 34

GRUPPO DI COMPETENZA

Percorsi di qualifica

DURATA TOTALE: 600 ore (400+200)

SETTORE: Distribuzione commerciale

OBIETTIVI:

Acquisizione della qualifica di Addetto alla lavorazione e alla commercializzazione dei prodotti della panificazione/pasticceria - codice 34

ARTICOLAZIONE DIDATTICA:

I moduli formativi e didattici saranno progettati al fine di garantire l'acquisizione delle conoscenze e capacità necessarie al conferimento/attestazione della qualifica così come definite nel RRF

Moduli:

1. Formazione del personale in materia di sicurezza in azienda
2. Gestione delle informazioni attraverso il supporto delle tecnologie informatiche
3. Pulizia e manutenzione delle attrezzature, delle dotazioni e dell'area di vendita
4. Preparazione di prodotti panari, dolciari, da forno
5. Gestione degli ordini e stoccaggio degli approvvigionamenti
6. Allestimento e rifornimento del banco e del locale adibito alla vendita
7. Cura del processo di vendita
8. Valorizzazione e comunicazione

REQUISITI MINIMI:

Licenza elementare

ATTESTATO O CERTIFICAZIONE FINALE:

Attestato di qualifica

NUMERO PARTECIPANTI: min. 4 - max. 25