

MATCH POINT 3

Programma Regionale FSE+2021-2027 – Regione Liguria – Priorità 4.Occupazione giovanile, obiettivo specifico ESO 4.1

SCHEDA INFORMATIVA DEL CORSO:

“Food&Fresh: Addetto Vendita, Banco Fresco e Scaffalatura”

INFORMAZIONI GENERALI

ATTESTATO CHE IL CORSO RILASCIA	<p>Al termine del percorso gli allievi riceveranno il seguente attestato, previo superamento esame finale:</p> <p>Attestato di qualifica: ADDETTO VENDITA PRODOTTI ALIMENTARI</p> <p>COD.ISTAT: 5.1.2.2.0 Commessi delle vendite al minuto CLASSIFICAZIONE SEP 12: Servizi di distribuzione commerciale</p>
DESTINATARI	<p>N. 10 giovani maggiorenni disoccupati, inoccupati e inattivi come previsti dalle normative vigenti di età inferiore ai 35 anni che abbiano assolto l’obbligo di istruzione.</p> <p>Tutti i requisiti vanno posseduti alla data di chiusura delle iscrizioni.</p>
PARI OPPORTUNITÀ	<p>L’accesso al corso avviene nel rispetto dei principi fissati dal D.Lgs. n. 198/2006 e ss.mm.ii. e dalla Carta dei diritti fondamentali dell’Unione Europea.</p>
FIGURA PROFESSIONALE	<p>La figura si occupa della vendita al pubblico di prodotti alimentari non preconfezionati (in particolare formaggi, salumi e prodotti di gastronomia). E’ in grado di tagliare, affettare, porzionare, pesare, confezionare e quindi prezzare i prodotti, e predisporre i prodotti confezionati in supporti adatti per il trasporto. In alcuni casi può essere chiamato anche a preparare sul posto prodotti freschi di gastronomia</p> <p>L’allievo al termine del percorso sarà in grado di:</p> <ul style="list-style-type: none"> -vendere prodotti alimentari -effettuare il rifornimento del banco alimentare -essere di supporto nella preparazione di prodotti freschi di gastronomia -presentare nuovi prodotti -sistemare i prodotti secondo tecniche di marketing opportune all’interno del supermercato -informare il cliente sulle caratteristiche dei prodotti -accogliere il cliente e consigliarlo circa i suoi acquisti -gestire eventuali insoddisfazioni del cliente
MERCATO DEL LAVORO	<p>L’attività si può svolgere sia presso ipermercati o catene di grandi superfici specializzate e sia presso piccoli esercizi commerciali di alimentari o gastronomia. All’interno di punti vendita di commercio tradizionale e dimensioni più ridotte, collabora con l’esercente/titolare del negozio. Nella GDO l’operatore è assegnato ad un reparto specifico nel quale opera insieme ad altri addetti. Nei punti vendita di commercio tradizionale può operare oltre che nell’area vendita anche in magazzino e come addetto al rifornimento degli scaffali.</p>

MODALITÀ DI ISCRIZIONE	<p>Per accedere al corso gli interessati dovranno:</p> <p>1) compilare la domanda di iscrizione scaricandola direttamente dal sito www.cflc.it o ritirarla recandosi presso la sede di: C.F.L.C Via Varese 2/8 (Zona Brignole) Terzo Piano-Genova Tel. 010 8078682</p> <p>2) presentare la domanda compilata in ogni parte, allegando documento di identità e codice fiscale e permesso di soggiorno (in caso di allievo extracomunitario) con una delle seguenti modalità:</p> <p>- via mail: le schede di iscrizione (comprehensive della parte relativa all'informativa privacy nel rispetto delle previsioni del Regolamento UE 679/2016) potranno essere ricevute in forma digitale dall'Organismo Formativo, compilate e sottoscritte dal candidato, allegando la copia del documento di identità a: formazione@cflc.it</p> <p>- a mano in originale presso C.F.L.C in Via Varese 2/8 Terzo Piano -Genova (Zona Brignole) Tel. 010 8078682</p> <p>Dal Lunedì a Venerdì dalle ore 9.00-13.00</p> <p>Apertura iscrizioni: 12 Marzo 2025 dalle ore 9.00 Termine iscrizioni: 11 Aprile 2025 alle ore 13.00</p>
MODALITÀ DI SVOLGIMENTO DEL PROGETTO FORMATIVO	
DURATA E STRUTTURA DEL CORSO	<p>L'operazione è strutturata in due moduli per un totale di 400 ore svolte al 50% in aula ed al 50% in azienda tramite alternanza formativa.</p> <p>MODULI DIDATTICI:</p> <ul style="list-style-type: none"> • SICUREZZA NEI LUOGHI DI LAVORO (8 ORE): • HACCP E DISCIPLINA IGIENICA DEI PRODOTTI ALIMENTARI E DEGLI AMBIENTI (16 ORE) • ELEMENTI DI COMUNICAZIONE COMMERCIALE, MARKETING STRATEGICO E CUSTOMER CARE (40 ORE) • ELEMENTI DI CULINARIA, TECNICHE DI LAVORAZIONE E PRODOTTI DI GASTRONOMIA (40 ORE) • TECNICHE DI APPROVVIGIONAMENTO PRODOTTI, ESPOSITIVE DI MERCHANDISING E GESTIONE DEL MAGAZZINO (40 ORE) • ELEMENTI DI DIETETICA CON PARTICOLARE ATTENZIONE AI PRODOTTI PER INTOLLERANZE ALIMENTARI (26 ORE) • NOZIONI FISCALI NECESSARIE PER LA GESTIONE DEL RUOLO (18 ORE) • COSTRUZIONE DEL CV E STRATEGIE PER LA RICERCA DEL LAVORO (12 ORE) • FORMAZIONE IN AMBITO LAVORATIVO IN AZIENDA (200 ORE) <p>Il corso si svolgerà presso C.F.L.C in Via Varese 2/8 Terzo Piano - Genova (Zona Brignole) e presso le sedi delle aziende che ospitano l'alternanza formativa, ubicate in Genova.</p>
ARTICOLAZIONE E FREQUENZA	<p>Sono previsti impegni giornalieri di 5/6 ore per 5 giorni a settimana.</p> <p>Sono consentite assenze fino al 15% della durata del corso.</p>
STAGE	<p>Aziende partner del progetto che condivideranno con l'ente la gestione dell'esperienza formativa.</p>

PROVVIDENZA A FAVORE DELL'UTENZA	E' previsto Euro 1,00 per ogni ora di stage effettivamente frequentata, nel caso in cui le ore giornaliere siano almeno 7, articolate su due turni.
REQUISITI DI ACCESSO ALLA SELEZIONE	
AMMISSIONE AL CORSO	È subordinata al superamento delle prove di selezione ed è condizionata all'esito positivo delle visite mediche, svolte presso strutture sanitarie e volte ad accertare l'idoneità alla mansione specifica ai sensi D. Lgs. N. 81/08.
TITOLO DI STUDIO RICHIESTO	Obbligo d'istruzione.
ESPERIENZA PROFESSIONALE	Non è necessariamente richiesta esperienza professionale pregressa.
ULTERIORI REQUISITI DI ACCESSO	Per i candidati stranieri è necessaria una buona conoscenza della Lingua Italiana.
MODALITÀ DI SVOLGIMENTO DELLA SELEZIONE	
COMMISSIONE DI SELEZIONE	La commissione sarà composta nel modo seguente: <ul style="list-style-type: none"> • 1 Tutor del corso • 1 Esperto di settore • 1 Psicologo
SEDE DELLE PROVE	Via Varese 2/8 Terzo Piano- Genova
DATA DELLE PROVE	Le prove si svolgeranno in data 14 e 15 Aprile 2025
TIPOLOGIA DELLE PROVE	Prova n. 1: Test a risposta multipla Prova n. 2: Colloquio individuale
MODALITÀ DI CONVOCAZIONE DEI CANDIDATI E DI COMUNICAZIONE DEGLI ESITI DELLE PROVE	La convocazione per la selezione dei partecipanti avverrà contestualmente alla consegna/invio della domanda d'iscrizione – la comunicazione degli esiti delle prove e la graduatoria finale verranno affissi presso la sede di CFLC Via Varese 2/8 (Genova) e saranno disponibili online sul sito www.cflc.it
PROVA SCRITTA	La prova scritta avrà carattere psico-attitudinale e sarà finalizzata a verificare le potenzialità e le attitudini dei candidati alla partecipazione al corso.
COLLOQUIO	Al colloquio individuale saranno ammessi i primi trenta candidati della graduatoria stilata al termine delle prove scritte (fatte salve eventuali situazioni di pari merito). Il colloquio verterà sugli aspetti motivazionali.
VALORI PERCENTUALI ATTRIBUITI ALLE PROVE	Test scritto: 40% Colloquio Individuale: 60 %
ULTERIORI CRITERI DI AMMISSIONE AL CORSO	Nessuno
PROGETTO COFINANZIATO DALL'UNIONE EUROPEA PRIOTITA' 4. Occupazione giovanile, obiettivo specifico ESO4.1 DEL PROGRAMMA REGIONALE FSE + LIGURIA 2021-2027	



Cooperativa
Formazione
Lavoro e
Cooperazione