



ADDETTO VENDITE - BANCONISTA

apro»



Scrivici ora 

- › CORSO GRATUITO* ad Alba
- › 300 ore (di cui 150 stage)
- › per chi è in cerca di lavoro e/o percettore di Naspi o SFL*
- › per accedere al corso è necessario essere maggiorenni e in possesso della profilazione GOL 102/103 rilasciata dal Centro per l'Impiego

IN COLLABORAZIONE CON

MERCATO

CORSO GRATUITO* riservato ai disoccupati con profilo GOL 102/103



ADDETTO VENDITE BANCONISTA

DURATA: 300 ore (di cui 150 stage)

ORARIO: diurno infrasettimanale

GRUPPO CLASSE: max 25 persone

COSTO: GRATUITO*
finanziato al 100%, per chi possiede i requisiti, da POR FSE+ 21-27 e PNRR

CERTIFICAZIONE: Certificazione delle competenze

SEDE DI SVOLGIMENTO: Alba - Corso Barolo 8

DESTINATARI E PREREQUISITI:

- Compimento del 18mo anno di età
- Diploma di Scuola Secondaria di I° Grado o superamento delle prove di accertamento competenze d'ingresso
- Profilo 102/103 da CPI
- Conoscenza lingua italiana B1

OBIETTIVI DEL CORSO:

Accoglienza e orientamento. Informatica e digitale. Sicurezza sul lavoro (rischio medio). Merceologia alimentare: elementi di origine vegetale, elementi di origine animale (carni fresche, carni stagionate), latte e derivati, uova. Stoccaggio e conservazione: temperature di conservazione corrette, norme igieniche, disposizione dei prodotti, metodi di conservazione fisici, chimici e biologici, procedure e tecniche di igiene, pulizie e riordino, attrezzature e manutenzione ordinaria; Comunicazione di vendita: le basi della comunicazione, il linguaggio verbale e non verbale, comunicare con il cliente, la vendita, la gestione e la fidelizzazione del cliente. Elementi di organizzazione e gestione

dello spazio di vendita. Confezionamento ed esposizione: tecniche di confezionamento, normativa in materia dei materiali a contatto con alimenti, caratteristiche e proprietà dei materiali di confezionamento. Tecniche di esposizione della merce: display, esposizione del prodotto. Tecniche di taglio, sezionatura e porzionatura. Igiene e sicurezza alimentare: normative inerenti alla somministrazione e al commercio di alimenti e bevande, HACCP, allergeni e intolleranze.

PROVA FINALE:

- Test merceologia
- Simulazione vendita al banco

store.aproformazione.it

*ELEMENTI DI GESTIONE BANCO E GASTRONOMIA
CORSO APPROVATO E FINANZIATO