

<b>Titolo:</b> Vendere prodotti alimentari freschi	<b>Codice</b> <b>UF 4.CM</b> a catalogo
<b>UF coerente con il Sistema Regionale delle qualifiche (SRQ)</b> <input type="checkbox"/> Sì <input checked="" type="checkbox"/> No	
<b>Denominazione area professionale</b> Marketing e vendite	
<b>Denominazione qualifica di riferimento</b> Operatore del punto vendita	
<b>Unità di competenza di riferimento</b> UC 2 Allestimento e riordino merci UC 3 Vendita e assistenza clienti	
<b>Capacità</b> <i>Essere in grado di:</i> 2.3 individuare i prodotti scaduti e le rotture di stock 2.4 valutare funzionalità ed efficienza delle attrezzature in area vendita: bilance, banchi-frigorifero, ecc. 3.1 comprendere ed interpretare le esigenze del cliente 3.2 selezionare le informazioni appropriate a rispondere in maniera mirata all'esigenza espressa dal cliente ed orientarne l'acquisto 3.3 adottare stili e tecniche di comunicazione appropriate nella relazione con il cliente 3.4 rilevare il grado di soddisfazione del cliente	
<b>Conoscenze</b> Tipologia e funzionamento delle macchine ed attrezzi per la lavorazione e conservazione dei prodotti alimentari deperibili: bilance, affettatrici, coltelli, tritacarni, forni, celle frigorifero, ecc. Elementi identificativi dei prodotti: classificazione, trattamento, tipicità, ecc. Caratteristiche merceologiche ed utilizzo dei prodotti alimentari e non Tecniche di vendita assistita ed attiva Disposizioni a tutela della sicurezza nell'ambiente di lavoro nelle strutture di vendita Normative igienico-sanitarie per la gestione dei prodotti alimentari (DI n.155/77)	
<b>Sono previste, come requisiti in ingresso, conoscenze attinenti la Qualifica di riferimento?</b> <input type="checkbox"/> Sì <input checked="" type="checkbox"/> No  Requisiti in ingresso: Nessuno	
<b>Risultato atteso:</b> Saper utilizzare le attrezzature per il confezionamento e la preparazione di prodotti freschi del settore ortofrutta, latticini e formaggi, salumeria, macelleria e prodotti deperibili in genere	

<p><b>Contenuti:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Caratteristiche merceologiche ed utilizzo dei prodotti alimentari</li><li>• Normative igienico-sanitarie per la gestione dei prodotti alimentari (DL N. 155/77)</li><li>• Disposizioni a tutela della sicurezza nell'ambiente di lavoro</li><li>• Tipologia e funzionamento delle macchine ed attrezzi per la lavorazione e conservazione dei prodotti deperibili: bilance, affettatrici, coltelli, tritacarne, forni, celle frigorifero, ecc.</li><li>• Porzionare gli alimenti freschi e cucinati.</li><li>• Tecniche e principi di confezionamento e econservazione</li><li>• Elementi identificativi dei prodotti: classificazione, trattamento, tipicità ecc.</li><li>• Sicurezza sul lavoro</li><li>• applicare i principi, gli scopi ed il campo di applicazione della HACCP e della normativa di riferimento</li></ul>
<p><b>Metodologie e modalità formative:</b></p> <p><input checked="" type="checkbox"/> Lezioni Frontali</p> <p><input type="checkbox"/> Simulazioni</p> <p><input type="checkbox"/> Analisi di caso</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> Esercitazioni in sedi attrezzate</p> <p><input type="checkbox"/> Altro .....</p>
<p><b>Metodologie e strumenti di Valutazione:</b></p> <p><input type="checkbox"/> Test a risposta chiusa</p> <p><input type="checkbox"/> Simulazioni</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> prova pratica in situazione</p>
<p><b>Durata:</b></p> <p>30 Ore</p>