



CORSO DI FORMAZIONE **GRATUITO**

BANCONIERE DI PRODOTTI DI MACELLERIA

DURATA IN ORE: 240

SEDE DI SVOLGIMENTO: Immaginazione e Lavoro - Via Privata della Torre, 18 – Milano

TITOLO RILASCIATO : Attestato di frequenza

DESTINATARI : candidati a missione di lavoro in somministrazione

METODOLOGIA: Il corso alterna la teoria alla pratica

DOCENTI : professionisti del settore

REFERENTI: Greco Eleonora

OBIETTIVO DEL PERCORSO FORMATIVO:

Il corso forma la figura professionale del Banconiere di prodotti gastronomici. La figura opera nella Grande Distribuzione o nel commercio tradizionale; è lo specialista che vende prodotti alimentari freschi (salumi, insaccati, formaggi, ecc.) e prepara elaborati gastronomici pronti per il consumo quali antipasti, piatti pronti, dessert, prodotti tipici, specialità, ecc. di cui cura anche la presentazione. Oltre a consigliare e stimolare i clienti nel momento dell'acquisto fornendo indicazioni sulla qualità e sulle caratteristiche dei prodotti in vendita, cura gli spazi espositivi all'interno del banco di vendita. Quello del Banconiere di prodotti gastronomici un mestiere che conserva una spiccata artigianalità. Dal punto di vista del reclutamento il profilo professionale è uno dei più difficili da reperire ed è quindi ricercatissimo dalle catene della GDO dove molti operatori passano da una catena ad un'altra e dove spesso si attinge a personale del piccolo commercio tradizionale

ARGOMENTI TRATTATI:

Elementi di igiene del lavoro

Normativa su analisi dei rischi e controllo dei punti critici (HACCP)

Normativa sulla disciplina igienica prodotti alimentari

Tecniche di approvvigionamento prodotti

Normativa su analisi dei rischi e controllo dei punti critici (HACCP) Normativa sulla disciplina igienica prodotti alimentari

Tecniche di approvvigionamento prodotti Applicare criteri di valutazione della freschezza dei prodotti alimentari Applicare

normativa sull'igiene dei prodotti alimentari Applicare procedure di analisi dei rischi e controllo dei punti critici (HACCP)

Applicare tecniche di conservazione degli alimenti Applicare tecniche di esposizione merce alimentare Applicare tecniche di igienizzazione degli ambienti Utilizzare attrezzature la conservazione degli alimenti

Il corso è finanziato tramite i fondi Formatemp e sarà attivato solo se il numero di iscritti sarà maggiore o uguale a 15.

Le iscrizioni sono aperte fino al completamento dei posti disponibili, compatibilmente con la possibilità di raggiungere gli obiettivi del corso. L'ammissione può essere soggetta al superamento di specifiche prove di selezione, comunicate ai candidati. Il corso è rivolto a persone di entrambi i sessi (L. 903/77; L.125/91)

Data di pubblicazione: 15/12/2020

I corsi si svolgeranno in orario diurno (mattino o pomeriggio).

INFORMAZIONI, CANDIDATURE e ISCRIZIONI:

Immaginazione e Lavoro Via Privata della Torre, 18 - Milano (lun- ven, 9-13 e 14.30 – 16.30)

Tel: 02/89454684

E-mail: servizilavoro_milano@immaginazioneelavoro.it

Sito Web: immaginazioneelavoro.it

Immaginazione e Lavoro soc. coop. – Milano - Via Privata della Torre, 18 – 20127 – 02/89454684

servizilavoro_milano@immaginazioneelavoro.it



IMMAGINAZIONE E LAVORO
PER LE PERSONE.