

## Allegato 4 – Scheda sintetica di presentazione dei percorsi formativi per l'Upskilling e Reskilling

### **Presentazione dell'offerta di percorsi di formazione ai fini della costituzione del Catalogo dell'offerta formativa GOL**

#### **SINTESI**

##### **A.1 Tipologia di Percorso di riferimento nell'ambito del Programma GOL:**

UPSKILLING

RESKILLING

##### **A.2 Area di formazione di riferimento** (*\*con riferimento alle aree di manifestazione per cui si è stati selezionati con DD 1018 del 12.08.2022*)

1 Efficienza energetica

2 Mobilità sostenibile

3 Nuove tecnologie della vita

4 Nuove tecnologie per il Made in Italy

5 Tecnologie innovative per i beni e le attività culturali - Turismo

6 Tecnologie della informazione e della comunicazione

##### **A.3 Titolo del percorso formativo**

Addetto qualificato alle vendite prodotti food

##### **A.4. Inquadramento livello EQF**

3

##### **A.5 Settore economico professionale (SEP) (fare riferimento al SEP prevalente) con riferimento all'articolazione dell'Atlante del Lavoro e delle Qualificazioni**

12- servizi distribuzione commerciale

## A.6 Area/aree di attività (ADA) con riferimento all'articolazione dell'Atlante del Lavoro e delle Qualificazioni

**ADA.12.01.10 - Vendita diretta di prodotti alimentari nella grande distribuzione organizzata e nella piccola distribuzione**

### A.7 Classificazione ISTAT CP 2011

**5.1.2.2.0 Commessi delle vendite al minuto**

### A.8 Classificazione ISTAT ATECO 2007

**47.11 Commercio al dettaglio in esercizi non specializzati con prevalenza di prodotti alimentari e bevande**

### A.9 Articolazione del riferimento professionale per Unità di Competenza

Macroprocesso	Unità di Competenza
Definire obiettivi e risorse	UC.1 "Esercitare un'attività lavorativa in forma dipendente o autonoma"
	UC.2 "Esercitare la professione di addetto qualificato alle vendite"
Gestire il sistema cliente	UC.3 "Gestire la comunicazione con i clienti del punto vendita"
Prodotte beni/ Erogare servizi	UC. 4 "Gestire il banco dei prodotti alimentari – salumi, formaggi, gastronomia, prodotti da forno"
	UC. 5 "Gestire il banco dei prodotti alimentari – macelleria e pescheria"
	UC.6 "Realizzare attività di vendita"
Gestire i fattori produttivi	UC.7 "Realizzare operazioni di immagazzinamento"
	UC.8 "Interagire con le altre risorse professionali operative sul luogo di lavoro"
	UC.9 "Condurre il sistema di garanzia dell'igiene e della pulizia del luogo di lavoro – Addetto qualificato alle vendite prodotti food"
	UC.10 "Lavorare in sicurezza"
	UC.11 "Valutare la qualità del proprio operato nell'ambito dell'erogazione di un servizio"

### A.10 Descrizione delle singole Unità di Competenza (U.C.)

<b>Macroprocesso</b>	<b>Unità di competenze</b>
<b>Titolo UC.1</b>	“Esercitare un'attività lavorativa in forma dipendente o autonoma”
<b>Macroprocesso di riferimento</b>	Definire obiettivi e risorse
<b>Descrivere l'Unità di Competenza e indicare il repertorio regionale di riferimento</b>	<p>Verificare l'applicabilità e la correttezza del contratto di lavoro in rapporto al tipo di prestazione richiesta;                      Gestire le procedure necessarie all'avvio di un'attività professionale autonoma o parasubordinata.                      Gestire gli adempimenti fiscali e previdenziali obbligatori per l'esercizio dell'attività in oggetto.</p> <p><b>L'UC è presente nel Repertorio Regione Umbria</b></p>
<b>Risultato atteso</b>	Comprendere e gestire gli aspetti contrattuali e fiscali di una prestazione professionale resa in forma di lavoro dipendente o autonomo.
<b>Conoscenze minime</b>	<p>Elementi di diritto del lavoro, con particolare riferimento alle caratteristiche delle più frequenti tipologie di contratto di lavoro dipendente, autonomo e parasubordinato.                      Format tipo di contratto.                      Principi relativi alla responsabilità civile e penale dei prestatori.                      Elementi di normativa fiscale, con particolare riferimento all'esercizio di lavoro autonomo.                      Aspetti contrattualistici, fiscali e previdenziali.</p>
<b>Abilità minime</b>	<p>Definire gli aspetti contrattuali della prestazione professionale</p> <p>Comprendere gli adempimenti necessari al corretto esercizio di un contratto di lavoro autonomo o parasubordinato</p>

Macroprocesso	Unità di competenze
<b>Titolo UC.2</b>	"Esercitare la professione di addetto qualificato alle vendite"
<b>Macroprocesso di riferimento</b>	Definire obiettivi e risorse
<b>Descrivere l'Unità di Competenza e indicare il repertorio regionale di riferimento</b>	<p>Individuare le diverse tipologie di imprese commerciali in termini di caratteristiche fondamentali, processi di riferimento, offerte, tipologia di clientela;</p> <p>Acquisire le informazioni ricevute nei diversi ambiti lavorativi e non;</p> <p>Interpretare le informazioni valutandone l'attendibilità e l'utilità</p> <p>Stabilire obiettivi professionali e lavorativi</p> <p>Valutare i vincoli e le possibilità esistenti nel contesto lavorativo</p> <p>Riconoscere le caratteristiche dei diversi ruoli professionali operanti nelle attività di riferimento, livelli di responsabilità, etc., prestando particolare attenzione al proprio.</p> <p><b>L'UC è presente nel Repertorio Regione Umbria</b></p>
<b>Risultato atteso</b>	Comprendere e gestire gli aspetti caratteristici e normativi propri della prestazione professionale di addetto qualificato alle vendite.
<b>Conoscenze minime</b>	<p>CCNL di riferimento, ove applicabili e format tipo di contratto.</p> <p>Principi e norme di esercizio dell'attività professionale di addetto qualificato alle vendite in forma di impresa.</p> <p>Procedimento di iscrizione al Registro delle Imprese -CCIAA.</p> <p>Caratteristiche e modalità organizzative delle diverse tipologie di imprese commerciali: vendita all'ingrosso ed al minuto; negozi di vicinato, negozi di media struttura, grandi strutture e centri commerciali; grande distribuzione organizzata; franchising.</p> <p>Il personale delle imprese commerciali: ruoli, attività e responsabilità.</p>
<b>Abilità minime</b>	<p>Conoscere e comprendere le caratteristiche della prestazione professionale di addetto qualificato alle vendite</p> <p>Individuare le diverse tipologie di imprese commerciali in termini di caratteristiche fondamentali, processi di riferimento, offerte, tipologia di clientela, normativa europea, nazionale e regionale applicabile.</p> <p>Conoscere e comprendere le caratteristiche dei diversi ruoli professionali operanti nel settore del commercio (attività di riferimento, livelli di responsabilità, etc.), prestando particolare attenzione al proprio.</p> <p>Definire le condizioni della prestazione professionale di addetto qualificato alle vendite</p> <p>Negoziare le condizioni della prestazione professionale, a partire dal sistema contrattuale applicabile e dagli incentivi economici a disposizione del committente.</p> <p>Stipulare i diversi contratti di prestazione, nel rispetto delle norme civilistiche e fiscali generali e specifiche applicabili.</p> <p>Avviare e gestire il procedimento di iscrizione al Registro delle Imprese CCIAA.</p>

<b>Macroprocesso</b>	<b>Unità di competenze</b>
<b>Titolo UC.3</b>	UC “Gestire la comunicazione con i clienti del punto vendita”
<b>Macroprocesso di riferimento</b>	<b>Gestire il sistema cliente</b>
<b>Descrivere l’Unità di Competenza e indicare il repertorio regionale di riferimento</b>	<p>Effettuare attività di commercializzazione e negoziazione utilizzando strategie di comunicazione finalizzate a costruire una relazione con i diversi tipi di cliente e a comprenderne aspettative ed esigenze sulla base dell’acquisizione di conoscenze relative alle tecniche di comunicazione e psicologia della comunicazione e della vendita</p> <p><b>L’UC è presente nel Repertorio Regione Umbria</b></p>
<b>Risultato atteso</b>	Adottare modalità di interazione diverse a seconda delle diverse tipologie di cliente, al fine di raccogliere tutte le informazioni necessarie a comprenderne esigenze ed aspettative.
<b>Conoscenze minime</b>	<p>Elementi di comunicazione</p> <p>Elementi di psicologia della comunicazione e della vendita.</p> <p>Principi e modalità di realizzazione dell'ascolto attivo.</p> <p>Tecniche di mirroring, pacing, leading.</p> <p>Tecniche di negoziazione.</p>
<b>Abilità minime</b>	Comunicare in maniera efficace con le diverse tipologie di clienti in modo da valorizzare il prodotto offerto e suscitare l'interesse su quanto presentato

Macroprocesso	Unità di competenze
<b>Titolo UC.4</b>	“Gestire il banco dei prodotti alimentari – salumi, formaggi, gastronomia, prodotti da forno”
<b>Macroprocesso di riferimento</b>	Produrre beni/ Erogare servizi
<b>Descrivere l'Unità di Competenza e indicare il repertorio regionale di riferimento</b>	Gestire il layout del banco e retro banco salumi, latticini e gastronomia Preparare, lavorare, porzionare salumi, formaggi, prodotti di gastronomia e da forno per la vendita diretta Preparare semplici piatti di gastronomia per la cottura o il consumo diretto  <b>L'UC è presente nel Repertorio Regione Umbria</b>
<b>Risultato atteso</b>	Gestire il banco dei prodotti alimentari e, se richiesto, preparare piatti gastronomici pronti per la cottura o il consumo in funzione della vendita, avendo cura di garantire la sistemazione, la pulizia delle dotazioni, delle attrezzature e dell'ambiente di lavoro e rispettando la normativa di riferimento in materia di igiene e sicurezza alimentare.
<b>Conoscenze minime</b>	Elementi di merceologia: tipologie e caratteristiche dei prodotti alimentari (salumi, formaggi, gastronomia, prodotti da forno). Principi di marketing nell'ambito della gestione degli spazi nel punto vendita: layout delle attrezzature, layout merceologico, display. Metodi di stagionatura e conservazione di formaggi, salumi e insaccati. Strumenti e utensili per la lavorazione dei prodotti. Caratteristiche e funzionamento delle strumentazioni per la pesatura Tecniche di taglio/disossatura salumi e insaccati. Tecniche di taglio dei formaggi. Elementi di culinaria- ricettario di base Tecniche di preparazione di piatti a base di pasta, riso, vegetali e carne secondo il ricettario aziendale. Elementi di dietetica. Tecniche di cottura. Modalità e tecniche di confezionamento di prodotti elaborati.
<b>Abilità minime</b>	Gestire il banco dei prodotti alimentari, preparare e porzionare i prodotti per la vendita

Macroprocesso	Unità di competenze
Titolo UC.5	<b>“Gestire il banco dei prodotti alimentari – macelleria, pescheria”</b>
Macroprocesso di riferimento	Produrre beni/ Erogare servizi
Descrivere l'Unità di Competenza e indicare il repertorio regionale di riferimento	Gestire il layout del banco e retro banco macelleria e pescheria Preparare, lavorare, porzionare prodotti carnei e ittici Preparare semplici piatti di gastronomia per la cottura o il consumo diretto  <b>L'UC è presente nel Repertorio Regione Umbria</b>
Risultato atteso	Gestire il banco dei prodotti carnei e ittici in funzione della vendita avendo cura di garantire la sistemazione, la pulizia delle dotazioni, delle attrezzature e dell'ambiente di lavoro e rispettando la normativa in materia di igiene e sicurezza alimentare.
Conoscenze minime	Elementi di merceologia: tipologie e caratteristiche dei prodotti alimentari (prodotti carnei e ittici). Tecniche, procedure e strumentazione per il confezionamento (macchina termosaldatrice, per il sottovuoto etc.). Tecniche di lavorazione del prodotto (bovino, suino, ovino, equino, caprino, selvaggina). Metodi di sezionatura; disosso; sfasatura; toelettatura; taglio finale. Strumenti e utensili per la lavorazione dei prodotti. Caratteristiche e funzionamento delle strumentazioni per la pesatura. Elementi di culinaria. Pulizia dei pesci: filettatura, sventramento, desquamazione, etc., preparazioni per cucina. Sezionamento dei pesci di altura e di grossa taglia: calcolo dello scarto. Pulizia e gestione dei prodotti decongelati: valutazione delle glassature e dei cali peso. Principi di marketing nell'ambito della gestione degli spazi nel punto vendita: layout delle attrezzature, layout merceologico, display.
Abilità minime	Gestire il banco dei prodotti alimentari, preparare e porzionare i prodotti carnei e ittici per la vendita

<b>Macroprocesso</b>	<b>Unità di competenze</b>
<b>Titolo UC.6</b>	“Realizzare attività di vendita”
<b>Macroprocesso di riferimento</b>	Produrre beni/ Erogare servizi
<b>Descrivere l'Unità di Competenza e indicare il repertorio regionale di riferimento</b>	Accogliere il cliente. Orientare e consigliare la clientela rispetto alle esigenze espresse. Informare il cliente sulle caratteristiche dei prodotti offerti e sulle possibili alternative di acquisto. Proporre offerte speciali. Offrire piccoli assaggi per la degustazione (presentare nuovi prodotti e modalità di impiego in cucina) Raccogliere eventuali reclami/lamentele da parte della clientela e segnalarli ai referenti competenti Pesare e prezzare i prodotti Confezionare i prodotti Predisporre i prodotti confezionati in supporti adatti per il trasporto <b>L'UC è presente nel Repertorio Regione Umbria</b>
<b>Risultato atteso</b>	Realizzare trattative commerciali volte a massimizzare le vendite, soddisfare i desideri e le aspettative del cliente ed ottenerne la fidelizzazione.
<b>Conoscenze minime</b>	Fasi del processo di vendita e ciclo di vita del cliente. Tecniche di vendita assistita ed attiva. Procedure di cambio merce.
<b>Abilità minime</b>	Accogliere il cliente ed ascoltarne le richieste, proporre soluzioni d'acquisto e supportarlo nella scelta. Gestire resi e reclami applicando le politiche aziendali in materia

Macroprocesso	Unità di competenze
Titolo UC.7	“Realizzare operazioni di immagazzinamento – prodotti food
Macroprocesso di riferimento	Gestire i fattori produttivi
Descrivere l'Unità di Competenza e indicare il repertorio regionale di riferimento	<p>Registrare i fabbisogni relativi alle merci mancanti nel banco/magazzino</p> <p>Controllare dal punto di vista quantitativo (conformità rispetto all'ordinativo) e qualitativo (verificare scadenze e standard di qualità) i prodotti in ingresso</p> <p>Applicare regole/criteri di stivaggio ed immagazzinamento secondo le caratteristiche dei prodotti negli appositi locali</p> <p>Riporre le merci negli spazi ritenuti più idonei al loro stoccaggio, secondo il metodo di immagazzinamento in vigore.</p> <p>Eeguire periodicamente le necessarie operazioni di igienizzazione e sanificazione del banco, delle apparecchiature e gli strumenti di lavorazione attraverso l'utilizzo di prodotti specifici</p> <p>Allestire il banco attraverso la disposizione dei prodotti conformi agli standard di comunicazione e igiene</p> <p><b>L'UC è presente nel Repertorio Regione Umbria</b></p>
Risultato atteso	Realizzare, se richiesto, le operazioni connesse alla ricezione e allo stoccaggio delle merci in magazzino, applicando la normativa in materia di igiene e sicurezza alimentare.
Conoscenze minime	<p>Elementi di gestione delle scorte (pull-push; gestione a fabbisogno; f.i.f.o. (first in - first out)/</p> <p>l.i.f.o. (last in - first out).</p> <p>Specifiche di stoccaggio, imballaggio, trasporto delle merci trattate nell'esercizio commerciale ove opera l'addetto.</p> <p>Principali criteri d'ordinamento e di identificazione delle merci.</p> <p>Modalità di compilazione ed utilizzo della documentazione obbligatoria.</p> <p>Conservazione di prodotti alimentari.</p>
Abilità minime	<p><b>Ricevere le merci in entrata applicandole procedure operative in vigore</b></p> <p>Verificare le condizioni di trasporto e arrivo delle merci, la regolarità della documentazione di accompagnamento e la presenza/integrità degli elementi identificativi e dei dispositivi di sicurezza previsti.</p> <p>Verificare la corrispondenza quantitativa e qualitativa delle merci ricevute, segnalando le eventuali irregolarità riscontrate al proprio responsabile.</p> <p><b>Depositare le merci in magazzino, rispettando le indicazioni del proprio responsabile in merito alla loro collocazione</b></p> <p>Comunicare tempestivamente al proprio superiore eventuali imprevisti ed irregolarità occorsi in fase di stoccaggio, tali da compromettere il buono stato delle merci.</p>

<b>Macroprocesso</b>	<b>Unità di competenze</b>
<b>Titolo UC.8</b>	Interagire con le altre risorse professionali operative sul luogo di lavoro
<b>Macroprocesso di riferimento</b>	Gestire i fattori produttivi
<b>Descrivere l'Unità di Competenza e indicare il repertorio regionale di riferimento</b>	Distinguere le diverse tipologie di gruppo, e all'interno di esso i diversi ruoli, comprenderne le dinamiche, i processi e i fattori di efficacia per coordinarsi con i propri colleghi e governare eventuali situazioni di stress in ambito lavorativo.  <b>L'UC è presente nel Repertorio Regione Umbria</b>
<b>Risultato atteso</b>	Interagire con le risorse professionali interne ed esterne coinvolte in maniera più o meno diretta nella realizzazione delle attività di riferimento.
<b>Conoscenze minime</b>	Concetti di gruppo, posizione, ruolo, comportamenti individuali e collettivi, dinamiche di gruppo, clima organizzativo. Comportamenti spontanei in situazione di stress e loro modalità di indirizzo e governo.
<b>Abilità minime</b>	Coordinarsi con i propri colleghi e lavorare in gruppo in un contesto organizzativo. Ricepire le indicazioni operative fornite dal proprio responsabile in merito alla modalità di realizzazione delle attività programmate, assumendo un atteggiamento collaborativo e propositivo. Interagire con risorse professionali interne alla struttura e impiegate in ruoli di responsabilità, dimostrando disponibilità a fornire ogni eventuale informazioni in possesso rispetto allo stato delle attività. Interagire con le risorse professionali esterne, che a vario titolo accedono al luogo di lavoro, in ragione del raggiungimento del comune obiettivo di servizio verso il cliente/beneficiario.

<b>Macroprocesso</b>	<b>Unità di competenze</b>
<b>Titolo UC.9</b>	Condurre il sistema di garanzia dell'igiene e della pulizia del luogo di lavoro – Addetto qualificato alle vendite prodotti food
<b>Macroprocesso di riferimento</b>	Gestire i fattori produttivi
<b>Descrivere l'Unità di Competenza e indicare il repertorio regionale di riferimento</b>	Garantire il rispetto delle norme igienico-sanitarie per il trattamento di prodotti alimentari e l'applicazione di metodi sanificazione, atti a garantire la salubrità dell'area di lavoro e delle attrezzature in uso  <b>L'UC è presente nel Repertorio Regione Umbria</b>
<b>Risultato atteso</b>	Garantire il rispetto delle norme igienico-sanitarie per il trattamento di prodotti alimentari e l'applicazione di metodi di sanificazione, atti a garantire la salubrità dell'area di lavoro e delle attrezzature in uso.
<b>Conoscenze minime</b>	Normativa in materia di igiene dei prodotti alimentari. Principi base del sistema HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) e sue applicazioni. Principi di igiene e cura della persona. Sistemi e metodi di gestione dell'igiene dell'ambiente di lavoro: pulizia e sanificazione dei locali; monitoraggio e lotta agli animali infestanti, smaltimento rifiuti. Caratteristiche di prodotti igienizzanti sanitari: tipologia di detersivi e detergenti per la pulizia e sanificazione del piano di lavoro e delle attrezzature utilizzate in cucina/laboratorio.
<b>Abilità minime</b>	Garantire il rispetto delle norme in materia di igiene degli alimenti Lavare e sanificare l'area di lavoro Lavare e riporre le attrezzature e i contenitori utilizzati

<b>Macroprocesso</b>	<b>Unità di competenze</b>
<b>Titolo UC.10</b>	Lavorare in sicurezza
<b>Macroprocesso di riferimento</b>	Gestire i fattori produttivi
<b>Descrivere l'Unità di Competenza e indicare il repertorio regionale di riferimento</b>	<p>Applicazione della normativa vigente in materia di sicurezza sul lavoro; identificazione dei ruoli, funzioni e responsabilità dei diversi attori preposti alla tutela della sicurezza nei luoghi di lavoro; Riconoscere e prevenire i rischi specifici della professione.</p> <p><b>L'UC è presente nel Repertorio Regione Umbria</b></p>
<b>Risultato atteso</b>	Rispettare la normativa di riferimento relativa alla sicurezza sul luogo di lavoro.
<b>Conoscenze minime</b>	Normative vigenti in materia di sicurezza, prevenzione infortuni, prevenzione incendi e igiene del lavoro, urbanistica, anche con riferimento agli obblighi previsti dal T.U.81/08 Fattori di rischio professionale ed ambientale, e successive disposizioni integrative e correttive.
<b>Abilità minime</b>	<p>Prevenire e ridurre il rischio professionale, ambientale e del beneficiario</p> <p>Adottare stili e comportamenti idonei alla prevenzione e riduzione del rischio professionale e ambientale.</p> <p>Adottare comportamenti per la prevenzione del rischio elettrico e legato all'uso del gas.</p> <p>Adottare comportamenti per la prevenzione del rischio derivato dall'utilizzo di oggetti taglienti.</p> <p>Adottare comportamenti per la prevenzione degli incendi.</p>

<b>Macroprocesso</b>	<b>Unità di competenze</b>
<b>Titolo UC.11</b>	“Valutare la qualità del proprio operato nell'ambito dell'erogazione di un servizio”
<b>Macroprocesso di riferimento</b>	Gestire i fattori produttivi
<b>Descrivere l'Unità di Competenza e indicare il repertorio regionale di riferimento</b>	Comprendere e applicare le procedure di qualità interne all'azienda. Percepire il grado di soddisfazione del cliente interno/esterno. Individuare le criticità e proporre interventi di miglioramento.  <b>L'UC è presente nel Repertorio Regione Umbria</b>
<b>Risultato atteso</b>	Valutare la qualità del proprio operato controllando la corretta applicazione della normativa vigente, il rispetto dei requisiti minimi obbligatori e la conformità alle proprie procedure di qualità.
<b>Conoscenze minime</b>	Aspetti di gestione della qualità di un processo di erogazione di servizi. Concetti di qualità promessa, erogata, attesa e percepita. Modalità operative di valutazione della qualità di un servizio.
<b>Abilità minime</b>	Valutare la qualità del servizio erogato

### A.11 Destinatari del percorso formativo –eventuali requisiti di accesso

Indicare puntualmente eventuali requisiti di ammissione dei partecipanti in relazione al titolo di studio e/o ad altre conoscenze/competenze richieste.

Disoccupati/inoccupati e inattivi, giovani e adulti, che abbiano compiuto 18 anni o, comunque, assolto al diritto/dovere all'istruzione e formazione.

### A.12 Durata complessiva del percorso (distinguere le ore di aula, FAD e tirocinio curriculare)

380 ore di cui **240 di aula** e 140 di tirocinio

### A.13 Articolazione del percorso formativo

N.	Titolo UFC/segmento/ tirocinio curriculare	Denominazione UC di riferimento	Durata (ore)	di cui FAD
1	Segmento di accoglienza e messa a livello	--	2	
2	L'esercizio di un'attività lavorativa in forma dipendente o autonoma	Esercitare un'attività lavorativa in forma dipendente o autonoma	6	
3	La professione di addetto qualificato alle vendite	Esercitare la professione di addetto qualificato alle vendite	8	
4	La Gestione della comunicazione con i clienti del punto vendita	Gestire la comunicazione con i clienti del punto vendita	16	
6	La gestione del banco dei prodotti alimentari salumi, formaggi, gastronomia, prodotti da forno	Gestire il banco dei prodotti alimentari salumi, formaggi, gastronomia, prodotti da forno	68	
7	La gestione del banco dei prodotti alimentari macelleria e pescheria	Gestire il banco dei prodotti alimentari macelleria e pescheria	72	
8	L'attività di vendita dei prodotti food	Realizzare attività di vendita	12	
9	Le operazioni di immagazzinamento	Realizzare operazioni di immagazzinamento	20	
10	Gruppo, posizione, ruolo, clima organizzativo	Interagire con le altre risorse professionali operative sul luogo di lavoro	8	
11	Il sistema di garanzia dell'igiene e della pulizia del luogo di lavoro	Condurre il sistema di garanzia dell'igiene e della pulizia del luogo di lavoro – Addetto qualificato alle vendite prodotti food	12	
12	La sicurezza nei luoghi di lavoro	Lavorare in sicurezza	8	
13	La valutazione della qualità di un servizio	Valutare la qualità del proprio operato nell'ambito dell'erogazione di un servizio	8	
		<b>Totale ore aula</b>	<b>240</b>	
14		Tirocinio curriculare	140	
		<b>Totale</b>	<b>380</b>	

#### A.14 Tipo di attestazione prevista

ATTESTAZIONE DI MESSA IN TRASPARENZA DEGLI APPRENDIMENTI

QUALIFICAZIONE REGIONALE ex DGR n. 834/2016

ABILITAZIONE

ALTRO (indicare):

Attestato per operatori del settore alimentare valida ai sensi della DGR 4/02/2008, n.93 e ss.mm.i

Attestato di formazione dei lavoratori in materia di sicurezza e igiene nei luoghi di lavoro ai sensi dell'art. 37 del Dlg. 81/2008

Eventuali Note:

#### A.15 Riferimenti del soggetto richiedente l'inserimento della proposta nel Catalogo dell'offerta formativa GOL

Denominazione e ragione sociale

Università dei Sapori scarl

Via Fontivegge , 55 – 06124 Perugia

Referente

Cognome e nome Marilena Liccardo

Tel. 075038889221

Email marilena.liccardo@universitadeisapori.it

Indirizzo PEC gestione\_uds@pec.it

**in partenariato con** (compilare se necessario)

Denominazione e ragione sociale

Referente

Cognome e nome \_\_\_\_\_

Tel.

Email