

PROVINCIA DI SASSARI**CORSI GRATUITI DA ATTIVARE NELL'AMBITO DELLO**

AVVISO PUBBLICO NELL'AMBITO DEL PROGRAMMA GARANZIA GIOVANI IN SARDEGNA PER LA COSTITUZIONE DELL' ELENCO 2022 DI PERCORSI FORMATIVI VOLTI AD AGEVOLARE L'INSERIMENTO LAVORATIVO DEI DESTINATARI DELLA SCHEDA 2A ATTRAVERSO LA CERTIFICAZIONE DELLE COMPETENZE PROFESSIONALI

TIPOLOGIA DESTINATARI corsi Linea 1	Giovani NEET età compresa fra i 18 e i 29 anni e 364 giorni
--	--

PERCORSO FORMATIVO PER BANCONIERE Cod. 2022SS2A2068639_2580

DESCRIZIONE	<p>Il corso si propone di fornire ai partecipanti le capacità e le conoscenze necessarie all'acquisizione della Certificazione di Competenze dalle seguenti AREE DI ATTIVITA' appartenenti al Profilo del Banconiere:</p> <ul style="list-style-type: none"> - ADA/UC 324/180 PREPARAZIONE DI PRODOTTI ALIMENTARI FRESCHI (CARNI, SALUMI, FORMAGGI, ECC), che prevede competenze specifiche volte a preparare i prodotti pronti per la cottura e per il consumo per la vendita a banco e a libero servizio, confezionandoli mediante l'utilizzo corretto delle varie attrezzature e curando la pulizia dell'ambiente di lavoro, l'igiene personale e la prassi di lavorazione secondo quanto previsto dal quadro di riferimento HACCP. - ADA/UC 326/182 ALLESTIMENTO E RIFORNIMENTO DEL BANCO E DEL LOCALE ADIBITO ALLA VENDITA, che prevede competenze specifiche volte a provvedere all'allestimento e al rifornimento del banco contribuendo all'organizzazione del locale/reparto da adibire alla vendita dei prodotti secondo le direttive aziendali. <p>N. 92 ore del monte ore formativo sarà svolto in WBL presso importanti imprese del settore, site nel territorio di riferimento.</p> <p>Inoltre n. 20 ore saranno riservate a competenze chiave riguardanti la lingua inglese.</p>
SEDE CORSUALE	ALGHERO
DURATA IN ORE	200
MODULI DEL CORSO	<ol style="list-style-type: none"> 1. IGIENE E HACCP 2. LE MATERIE PRIME

	3. PREPARAZIONE DI PRODOTTI ALIMENTARI 4. CONFEZIONAMENTO DI PRODOTTI ALIMENTARI 5. NORMATIVA DI SETTORE E SICUREZZA 6. PRINCIPI DI MARKETING E MERCHANDISING 7. COMUNICAZIONE INTERPERSONALE E COMMERCIALE 8. ALLESTIMENTO DEL BANCO VENDITA
--	---

Oppure

TIPOLOGIA DESTINATARI corsi Linea 1 bis	Giovani tra i 18 e i 34 anni e 364 giorni
---	---

N.2 PERCORSI FORMATIVI PER BANCONIERE

DESCRIZIONE	<p>Il corso si propone di fornire ai partecipanti le capacità e le conoscenze necessarie all'acquisizione della Certificazione di Competenze dalle seguenti AREE DI ATTIVITA' appartenenti al Profilo del Banconiere:</p> <p>- ADA/UC 324/180 PREPARAZIONE DI PRODOTTI ALIMENTARI FRESCHI (CARNI, SALUMI, FORMAGGI, ECC), che prevede competenze specifiche volte a preparare i prodotti pronti per la cottura e per il consumo per la vendita a banco e a libero servizio, confezionandoli mediante l'utilizzo corretto delle varie attrezzature e curando la pulizia dell'ambiente di lavoro, l'igiene personale e la prassi di lavorazione secondo quanto previsto dal quadro di riferimento HACCP.</p> <p>- ADA/UC 326/182 ALLESTIMENTO E RIFORNIMENTO DEL BANCO E DEL LOCALE ADIBITO ALLA VENDITA, che prevede competenze specifiche volte a provvedere all'allestimento e al rifornimento del banco contribuendo all'organizzazione del locale/reparto da adibire alla vendita dei prodotti secondo le direttive aziendali.</p> <p>N. 92 ore del monte ore formativo sarà svolto in WBL presso importanti imprese del settore, site nel territorio di riferimento.</p> <p>Inoltre n. 20 ore saranno riservate a competenze chiave riguardanti la lingua inglese.</p>
SEDI CORSUALI	SASSARI Cod. 2022SS2A2068308_2293 ALGHERO Cod. 2022SS2A2068308_2567
DURATA IN ORE	200
MODULI DEL CORSO	1. IGIENE E HACCP 2. LE MATERIE PRIME 3. PREPARAZIONE DI PRODOTTI ALIMENTARI

	4. CONFEZIONAMENTO DI PRODOTTI ALIMENTARI	
	5. NORMATIVA DI SETTORE E SICUREZZA	
	6. PRINCIPI DI MARKETING E MERCHANDISING	
	7. COMUNICAZIONE INTERPERSONALE	E
	COMMERCIALE	
	8. ALLESTIMENTO DEL BANCO VENDITA	

PER LA PARTECIPAZIONE AI CORSI E' OBBLIGATORIA L'ADESIONE AL PROGRAMMA GARANZIA GIOVANI SARDEGNA.

L'ISCRIZIONE AL PROGRAMMA GARANZIA GIOVANI ED ALLO SPECIFICO CORSO POSSONO ESSERE EFFETTUATE SOLO ATTRAVERSO IL PROPRIO CPI DI COMPETENZA **DALLE ORE 9.00 DEL 01.09.2022 SINO ALLE ORE 13.00 DEL 02/01/2023, SALVO ESAURIMENTO DELLE RISORSE .**