



fondo
sociale europeo



SALUZZO
Via Griselda, 8
Tel. 0175 248285
segreteria.saluzzo@cnosfap.net
www.cnosfap.net -

F.P.L. ADDETTO BANCONIERE GASTRONOMIA

corso in attesa di approvazione e finanziamento

OBIETTIVI, COMPETENZE E ARGOMENTI DEL CORSO

L'Addetto banconiere è una figura professionale con caratteristiche prettamente esecutive, in grado di svolgere compiti connessi alla vendita di prodotti alimentari ed intervenire nel processo lavorativo di trasformazione degli alimenti destinati alla vendita, unendo alle conoscenze tecniche del mestiere la capacità di comunicazione con il cliente. L'applicazione di metodologie di base, l'utilizzo di strumenti e di informazioni gli consentono di svolgere attività relative alla trasformazione alimentare per la produzione di semilavorati o di prodotti gastronomici, con competenze nello svolgimento delle operazioni fondamentali del ciclo di trasformazione, conservazione, confezionamento e stoccaggio. Sulla base di specifiche assegnate cura la sistemazione dei locali, sia in termini di igiene e pulizia che di allestimento del banco vendita. L'Addetto banconiere è una figura che può trovare impiego nelle piccole come nelle grandi aziende o nelle attività artigianali e commerciali che operano nel settore food.

Il corso è rivolto principalmente a giovani ed adulti disoccupati (maggiorescenti), in possesso di una bassa scolarità (diploma di scuola superiore di primo grado) e che essendo privi di una professionalità spendibile nel mercato del lavoro sono maggiormente soggetti a situazioni di "disagio sociale ed economico"; è possibile però iscriversi anche con titoli superiori, e in via monoritaria anche occupati o studenti, ricordando il periodo di STAGE aziendale di 240 ore.

L'obiettivo primario è quindi quello di sviluppare una forte azione di promozione delle opportunità delle persone attraverso l'acquisizione di una professionalità basilare spendibile in diversi contesti lavorativi.

Il corso si svolgerà in orario diurno per una durata complessiva di 600 ore, di cui 240 di stage e 12 di esame finale. Le ore Teoriche saranno in FAD Sincrona.

RIEPILOGO FASI/UF ORE

Fase Fase Integrativa 22

UF Orientamento 12 (Parte in Fad)

UF Pari Opportunità 10

UF Elementi per la sostenibilità 0

Fase Professionalizzante 326

UF Sicurezza 12

UF Tecnologie informatiche 30 (Parte in FAD)

UF Caratteristiche e Conservazione del prodotto 74 (parte in FAD)

UF Allestimento del banco 40

UF Servizio al Cliente 60

UF Gastronomia 110

Ore Stage 240

Ore Prove Finali 12

Ore Totali Percorso 600



per una crescita intelligente,
sostenibile ed inclusiva

www.regione.piemonte.it/europa2020

INIZIATIVA CO-FINANZIATA CON FSE

DESTINATARI

In via prioritaria disoccupati o inoccupati purchè maggiorenni con qualsiasi titolo di studio, in via minoritaria aperto anche ad occupati e studenti. Il corso prevede STAGE in azienda.

PREREQUISITI

Maggiore età, cittadinanza italiana o permesso di soggiorno in corso di validità, conoscenza minima della lingua italiana (superamento di una prova preliminare sull'italiano)

DURATA

600

FASCIA ORARIA

17.30/22.30 e sabato mattina (orario da definire)

COSTI

Gratuito perchè finanziato da Regione Piemonte e FSE

CERTIFICAZIONE FINALE

Qualifica Professionale da Addetto Banconiere
Gastronomia



per una crescita intelligente,
sostenibile ed inclusiva

www.regione.piemonte.it/europa2020

INIZIATIVA CO-FINANZIATA CON FSE