

## **Corso gratuito per Addetto banconiere - Gastronomia Corso CS3808 - ED10612**

### **Realizzato con finanziamenti F.S.E. ai sensi dell'Avviso 7/23 Assessorato Istruzione e Formazione Professionale**

#### **Sede del corso:**

Via Ausonia n. 122, 90146 Palermo PA

#### **Descrizione della figura professionale**

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.

#### **Sbocchi occupazionali:**

Ipermercati, supermercati, discount di alimentari, commercio al dettaglio di carni e di prodotti a base di carne, commercio all'ingrosso di pasti e piatti pronti, commercio all'ingrosso di altri prodotti alimentari, commercio al dettaglio di frutta e verdura preparata e conservata, commercio al dettaglio di torte, dolci, confetteria, commercio al dettaglio di altri prodotti alimentari in esercizi di medio-piccole dimensioni la cui forma giuridica prevalente è quella della ditta individuale ove non si rileva la presenza di dipendenti.

**L'attestato di qualifica rilasciato è conforme alle specifiche del Repertorio delle qualificazioni della Regione Siciliana D.A. 2570 del 26/5/2016.**

#### **Durata:**

- 654 ore (delle quali 240 di stage aziendale)
- 30 ore settimanali dal lunedì al venerdì per 6 ore giornaliere
- 6 mesi da Marzo a Settembre 2024

#### **Articolazione didattica:**

<b>Materie del corso</b>	<b>Ore</b>
Ciclo di trasformazione alimentare	24

Conservanti	12
Fasi di lavorazione e tecnologie di trasformazione	24
Normativa di igiene alimentare	24
Tecniche di stoccaggio e conservazione	24
Tecniche di controllo e di analisi	36
Tecniche di confezionamento	12
Tecniche espositive	12
Elementi di igiene-HACCP	12
Elementi di organizzazione delle vendite	24
Procedure e tecniche di igiene e pulizia e riordino	24
Sicurezza - rischi specifici	12
La tracciabilità dei prodotti	24
La gestione degli approvvigionamenti	12
Tecniche di taglio, sezionatura e porzionatura per carni e formaggi	12
Tecniche di realizzazione di primi piatti e delle salse derivate per condire i primi piatti	24
Tecniche di preparazione di antipasti	12
Tecniche di lavorazione e cottura del pesce	18
Tecniche di lavorazione e cottura ortaggi	18
Alfabetizzazione informatica	12
Igiene e sicurezza nei luoghi di lavoro	12
Lingua inglese	30
Stage	240

**Destinatari:**

Disoccupati, inoccupati e inattivi in possesso di Dichiarazione Disponibilità al Lavoro (DID)

**Prerequisiti in ingresso:**

- Possedere un diploma di Scuola secondaria di I grado o un diploma professionale
- Essere residenti o domiciliati in Sicilia
- Essere in età lavorativa

**Modalità di selezione:**

Nel caso in cui il numero degli allievi iscritti dovesse superare quello degli allievi previsti si procederà a selezionarli tramite la somministrazione di test attitudinali.

**Obbligatorietà di frequenza:**

La frequenza al corso è obbligatoria per almeno il 70% della durata complessiva del corso.

Pertanto la mancata partecipazione a più del 30% delle ore corso totali non dà diritto alla certificazione né all'indennità se non nei limiti previsti.

Gli esami finali consistranno in una prova scritta, un colloquio ed una prova pratica.

**Data scadenza iscrizioni:** 29 Gennaio 2024 ore 16:00

**Allievi previsti:** da 15 a 20

**Indennità di frequenza giornaliera: 5,00 € (al lordo)**

**Fornitura gratuita di tutto il materiale didattico - Esercitazioni pratiche in aula**

**Al termine del corso è previsto un esame finale e il rilascio di un attestato di qualifica professionale di livello 2 EQF (Quadro Europeo delle Qualifiche), legalmente valido su tutto il territorio dell'Unione Europea.**

Allegare copia di un documento d'identità, del codice fiscale e della dichiarazione di disponibilità al lavoro resa presso Centro per l'Impiego di appartenenza.

Per iscriversi al corso richiedere la domanda di iscrizione a [info@crisaf.it](mailto:info@crisaf.it), presso la sede del Centro di formazione sita a Palermo in Via Ausonia, 122 - Telefono: 393 867 3977 / 376 0223142 o scaricarla dal sito [www.crisaf.it](http://www.crisaf.it)