



Corso (gratuito) BANCONIERE

Corso Gratuito di Banconiere e il GUSTO prende la forma di un LAVORO:

Il corso ha come obiettivo quello di formare in parte la figura professionale del banconiere addetto alla gastronomia. La Certificazione delle due competenze permetteranno all'allievo di gestire in modo appropriato la preparazione degli ordini dei clienti, oltre a essere in grado di relazionarsi con loro in modo efficace. Dopo il corso l'allievo sarà 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. Potrà trovare una propria collocazione lavorativa presso aziende specifiche del settore della GDO o del commercio al dettaglio di prodotti alimentari nelle piccole come nelle grandi aziende o nelle attività artigianali e commerciali che operano nel settore food.

Come è strutturato

In tutto **200** ore:

- **TEORIA** della durata di ore 120 ore
- **PRATICA** della durata di 60 ore
- **COMPETENZA CHIAVE** di 20 ore

I requisiti di partecipazione

Può iscriversi al percorso chiunque sia in possesso del seguente requisito:

- **DISOCCUPATI** tra i 18 e i 34 anni (Anche compiuti) iscritti a Garanzia Giovani



UNIONE EUROPEA
Fondo sociale europeo



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA



Risultato Finale

Al termine del percorso l'allievo avrà acquisito tutti gli strumenti e le conoscenze per poter presentare la propria candidatura presso aziende del settore forte delle due competenze rilasciate (Valide in tutto il territorio comunitario).

Iscrizione

Dal 06.09.2021 presso il Centro per l'impiego

Repertorio Qualifiche

PROFILO 110

Operatore alla commercializzazione di prodotti alimentari (banconiere):

ADA 324 Preparazione di prodotti alimentari freschi (carni, salumi, formaggi, ecc.);

ADA 326 Allestimento e rifornimento del banco e del locale adibito alla vendita.