



INIZIO 01/09/2022 **FINE** 30/09/2022

Corsi **GRATUITO** banconiere di prodotti gastronomici

 Referente: Antony Dimita

 antony.dimita@ialombardia.it

DURATA CORSO
70 ORE

> [LEGGI LA SCHEDA COMPLETA SU WWW.IALOMBARDIA.IT](http://WWW.IALOMBARDIA.IT)

OBIETTIVI

Il corso si pone l'obiettivo di formare una figura professionale 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 nel settore food.

CONTENUTI

Modulo 1: Normativa- Haccp (ore 12) Modulo 2: Sicurezza (ore 8) Modulo 3: Preparazione carni (ore 12) Modulo 4: Rifornimento banco (ore 8) Modulo 5: Preparazione gastronomia (ore 8) Modulo 6: Vendita (ore 12) Modulo 7: Lavorare nell'ambito della Grande Distribuzione Organizzata (ore 5) Modulo 8: Comunicazione, lavorare In Team, Gestione Del Cliente (ore 5)

ALTRE INFO

LIVELLO: Base

DESTINATARI: Private

REQUISITI: Età inferiore i 30 anni (non compiuti), disoccupato, non iscritti a percorsi formativi o corsi di studio, residente e domiciliato in lombardia.

NUM MIN./MAX PARTECIPANTI:
6 / 15