



Modulo 1: Controllo della qualità dei prodotti alimentari e non

Modulo 2: Cura dell'igiene e della pulizia degli spazi e delle attrezzature per la conservazione e la vendita di prodotti alimentari e non

Modulo 3: Cura degli aspetti relativi alla sicurezza sul lavoro

Modulo 4: Prelievo, approntamento e consegna di merci/prodotti in uscita dal magazzino

Modulo 5: Ricezione e stoccaggio di merci/prodotti in entrata nel magazzino

Dettaglio

Modulo 1: Controllo della qualità dei prodotti alimentari e non

- caratteristiche e proprietà (chimiche, fisiche, merceologiche, nutrizionali e organolettiche) degli ingredienti e delle materie prime dei prodotti alimentari e delle bevande
- conservazione, distribuzione, manipolazione, preparazione, servizio e trasformazione dei prodotti alimentari freschi e conservati e delle bevande
- documentazione relativa al movimento del magazzino
- elementi di merceologia alimentare
- igiene e sicurezza alimentare
- normativa igienico-sanitaria per la gestione dei prodotti alimentari (HACCP)
- procedure di stoccaggio, movimentazione e lavorazione delle merci
- procedure e documentazione prevista dal sistema di qualità
- processi e servizi della distribuzione commerciale
- standard di qualità e normativa di riferimento
- struttura e organizzazione di un magazzino merci (spazi e modalità di disposizione delle merci)

Modulo 2: Cura dell'igiene e della pulizia degli spazi e delle attrezzature per la conservazione e la vendita di prodotti alimentari e non

- prodotti e procedure per l'igiene e la pulizia degli spazi e delle attrezzature
- prodotti e procedure per la manutenzione ordinaria delle attrezzature per la conservazione e la vendita di prodotti alimentari e non
- tipologie e caratteristiche delle attrezzature per la conservazione e la vendita di prodotti alimentari e non

Modulo 3: Cura degli aspetti relativi alla sicurezza sul lavoro

- criteri e metodi per la valutazione dei rischi

- legislazione sulla salute e sicurezza sui luoghi di lavoro e importanza dell'applicazione delle norme di sicurezza
- metodi di sorveglianza
- misure generali di tutela
- organi di vigilanza, controllo, assistenza
- principali rischi e misure preventive/protettive in ambito lavorativo
- principali rischi legati all'uso di attrezzature
- principali soggetti coinvolti nella gestione della sicurezza sui luoghi di lavoro, relativi obblighi e responsabilità
- procedure di emergenza e primo soccorso
- uso e manutenzione dei principali dispositivi di protezione individuale

Modulo 4: Prelievo, approntamento e consegna di merci/prodotti in uscita dal magazzino

- adempimenti amministrativi e monetari relativi alla gestione di incassi e pagamenti
- aspetti tecnici inerenti la conduzione di carrelli elevatori semoventi con conducente a bordo (utilizzo, controlli pre-utilizzo, procedure di salvataggio, ecc.)
- confezionamento, denominazione, etichettatura e tracciabilità dei prodotti alimentari e delle bevande
- conservazione, distribuzione, manipolazione, preparazione, servizio e trasformazione e di distribuzione dei prodotti alimentari freschi e conservati e delle bevande
- documentazione cartacea ed informatizzata relativa al movimento del magazzino
- principi identificativi e di sicurezza dei prodotti: part number, serial number, barcode, placche antitaccheggio, ecc.
- procedure di stoccaggio, movimentazione e lavorazione delle merci
- software specifici per la gestione dei flussi informativi di magazzino
- struttura e organizzazione di un magazzino merci (spazi e modalità di disposizione delle merci)
- tipologie e caratteristiche dei prodotti/servizi offerti

Modulo 5: Ricezione e stoccaggio di merci/prodotti in entrata nel magazzino

- struttura e organizzazione di un magazzino merci (spazi e modalità di disposizione delle merci)
- tecniche e protocolli di trattamento e smaltimento dei rifiuti derivanti dalle operazioni di gestione della merce/prodotti