

## REPERTORIO DEI TITOLI E DELLE QUALIFICAZIONI DELLA REGIONE CAMPANIA

ABILITAZIONE PROFESSIONALE	
<b>Denominazione abilitazione</b>	<b>Abilitazione attività di Commercio nel Settore Merceologico Alimentare e di Somministrazione di Alimenti e Bevande – ex art. 71, c. 6, lett. a) del D.Lgs. n. 59/2010” (in sigla: SMA-SAB)</b>
<b>Livello EQF</b>	3
<b>Settore Economico Professionale</b>	SEP 12 - Servizi di distribuzione commerciale
<b>Area di Attività</b>	ADA.12.01.08 - Gestione del punto vendita nella piccola distribuzione
<b>Processo</b>	Distribuzione e commercio all'ingrosso e al dettaglio di prodotti alimentari e non alimentari
<b>Sequenza di processo</b>	Attività di gestione del punto vendita nella piccola distribuzione e cura dell'esposizione delle merci
<b>Descrizione sintetica dell'abilitazione</b>	
<b>Referenziazione ATECO 2007</b>	
<b>Referenziazione ISTAT CP2011</b>	
ELENCO DELLE UNITA' DI COMPETENZA	
1. Cura degli aspetti organizzativi e amministrativi dell'attività di vendita e somministrazione di alimenti e bevande (3101) 2. Cura degli aspetti igienico-sanitari connessi alla vendita e somministrazione di alimenti e bevande (3102)	

**DETTAGLIO UNITA' DI COMPETENZA n.1**

<b>Denominazione unità di competenza</b>	<b>Cura degli aspetti organizzativi e amministrativi dell'attività di vendita e somministrazione di alimenti e bevande</b>
<b>Livello EQF</b>	3
<b>Risultato formativo atteso</b>	Aspetti organizzativi e amministrativi dell'attività di vendita e somministrazione di alimenti e bevande adeguatamente curati
<b>Oggetto di osservazione</b>	Le operazioni di cura degli aspetti organizzativi e amministrativi dell'attività di vendita e somministrazione di alimenti e bevande
<b>Indicatori</b>	Espletamento degli adempimenti amministrativi e burocratici; efficace organizzazione delle attività di vendita
<b>Abilità</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Adempiere agli obblighi tributari</li> <li>2. Espletare gli adempimenti contabili prescritti</li> <li>3. Occuparsi degli aspetti assicurativi legati all'esercizio dell'attività</li> <li>4. Organizzare l'attività dei collaboratori e stabilirne i carichi di lavoro</li> <li>5. Tenere i rapporti con istituti di credito e bancari</li> <li>6. Espletare adempimenti amministrativi e burocratici</li> <li>7. Gestire gli ordini e i rapporti con i fornitori</li> <li>8. Elaborare ed implementare semplici strategie commerciali e di marketing (offerte speciali, sconti, promozioni, ...)</li> </ol>
<b>Conoscenze</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Adempimenti contabili</li> <li>2. Adempimenti tributari</li> <li>3. Nozioni di base di contrattualistica e di disciplina previdenziale</li> <li>4. Nozioni di base su prodotti e servizi assicurativi business</li> <li>5. Nozioni di base su prodotti e servizi bancari business</li> <li>6. Nozioni di diritto commerciale</li> <li>7. Nozioni di base di marketing e vendite</li> <li>8. Tecniche e psicologia della vendita</li> <li>9. Nozioni di base di organizzazione e gestione aziendale</li> </ol>
<b>Referenziazione ISTAT CP2011</b>	

**DETTAGLIO UNITA' DI COMPETENZA n.2**

<b>Denominazione unità di competenza</b>	<b>Cura degli aspetti igienico-sanitari connessi alla vendita e somministrazione di alimenti e bevande</b>
<b>Livello EQF</b>	3
<b>Risultato formativo atteso</b>	Alimenti e bevande venduti e somministrati nel rispetto delle norme igienico-sanitarie
<b>Oggetto di osservazione</b>	Le operazioni di cura degli aspetti igienico-sanitari connessi alla vendita e somministrazione di alimenti e bevande
<b>Indicatori</b>	Applicazione delle disposizioni normative in materia di conservazione, manipolazione, preparazione e trasformazione e distribuzione di alimenti freschi e conservati
<b>Abilità</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Adottare le procedure di controllo della qualità alimentare dei prodotti in vendita</li> <li>2. Utilizzare i dispositivi per la garanzia dell'igiene della merce (es. guanti, mascherine, cuffie, ecc.)</li> <li>3. Adottare le disposizioni normative in materia di conservazione, manipolazione, preparazione e trasformazione e distribuzione di alimenti freschi e conservati</li> <li>4. Applicare le procedure previste per l'etichettatura, marcatura, prezzo e confezionamento dei prodotti al fine di garantire il rispetto delle normative in materia di tracciabilità alimentare</li> <li>5. Applicare tecniche di comunicazione efficace nella gestione della relazione con il cliente</li> <li>6. Applicare tecniche di esposizione della merce/prodotto alimentare nel rispetto delle normative igienico-sanitarie</li> <li>7. Identificare e predisporre il prodotto per la somministrazione/vendita (pesare o misurare, tagliare o confezionare, ecc.) in modo adeguato alle richieste e alle esigenze del cliente</li> <li>8. Utilizzare le attrezzature per la preparazione dei prodotti alimentari e delle bevande nel rispetto delle normative di igiene e sicurezza</li> </ol>
<b>Conoscenze</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Caratteristiche e proprietà (chimiche, fisiche, merceologiche, nutrizionali e organolettiche) degli ingredienti e delle materie prime dei prodotti alimentari e delle bevande</li> <li>2. Certificazioni di qualità (doc, dop, docg, igt, stg)</li> <li>3. Elementi di merceologia alimentare</li> <li>4. Normativa in materia di salute e sicurezza sul lavoro</li> <li>5. Tipologie e caratteristiche delle attrezzature per la preparazione dei prodotti alimentari e delle bevande</li> <li>6. Normative e tecniche di confezionamento, etichettatura e tracciabilità dei prodotti alimentari e delle bevande</li> <li>7. Procedure e tecniche di conservazione, manipolazione, preparazione e trasformazione e distribuzione dei prodotti alimentari freschi e conservati e delle bevande</li> <li>8. Autocontrollo e sistema haccp</li> <li>9. Normativa in materia di igiene e sicurezza alimentare</li> <li>10. Normativa in materia di informazione e tutela del consumatore</li> </ol>
<b>Referenziazione ISTAT CP2011</b>	