



le news Randstad
le news Randstad
le news Randstad
le news Randstad

Addetto Grande Distribuzione

Durata in Ore: 120

Competenze Professionali

- Competenza: effettuare l'allestimento degli scaffali e delle zone promozionali di esercizi commerciali, effettuare la vendita al cliente in esercizi commerciali, effettuare il ricevimento merci in esercizio commerciale, effettuare i preventivi e gli ordini dei clienti di esercizi commerciali
- Profilo: Operatore vendita specializzato
- Area: Servizi di distribuzione commerciale

Argomenti trattati:

- Organizzare e gestire in modo efficace il personale di produzione
- Il mercato GDO
- Sistema organizzativo della GDO
- Merceologia dei prodotti alimentari
- Gestione del Banco e predisposizione dello spazio e servizi
- Tecniche di allestimento
- La relazione con il cliente: comunicazione e vendita
- Operazioni di Cassa.

SICUREZZA

- Argomenti trattati
- principi generali
- la nozione di sicurezza nel luogo di lavoro
- il concetto di prevenzione infortuni
- la valutazione dei rischi
- la legislazione generale e speciale in materia di prevenzione infortuni e igiene del lavoro
- il decreto Legislativo nr. 81/08°
- i soggetti ed i luoghi di lavoro
- i principali soggetti coinvolti nel sistema sicurezza
- il datore di lavoro, i dirigenti e i preposti
- il responsabile del servizio di prevenzione e protezione
- il medico competente
- il rappresentante dei lavoratori per la sicurezza
- i lavoratori: ruolo, compiti e responsabilità
- l'informazione e formazione dei lavoratori
- il luogo di lavoro: nozione e caratteristiche di conformità

HACCP

- Cura e igiene della persona
- Cura dell'immagine
- L'abbigliamento
- Come presentarsi
- L'accoglienza





le news Randstad le news Randstad le news Randstad le news Randstad

Agenzia per il Lavoro aut. min. n° 1102-SG del 26/11/04



- Pulizia e igiene dell' ambiente di lavoro
- Conservazione e trattamento igienico degli alimenti
- Pulizia e igiene delle attrezzature
- Come ridurre i rischi di contaminazione tra gli alimenti
- I fattori di rischio per le tossinfezioni alimentari e malattie trasmissibili dagli alimenti
- Le principali categorie di alimenti: caratteristiche generali, tecnologie, trasformazioni e sicurezza
- Igiene della persona (igiene delle mani, abbigliamento, consapevolezza del proprio stato di salute)
- Sanificazione
- Reg. 852/2004 CE, D.Lgs. 155/97 ed il sistema HACCP
- Legislazione e motivazione all'interesse per l'igiene
- Elementi di batteriologia e tossinfezioni alimentare
- Malattie trasmesse dagli alimenti
- Tecniche di prevenzione delle contaminazioni batteriche
- Igiene del personale, dei locali e delle attrezzature
- Igiene della preparazione e commercializzazione degli alimenti
- Procedure di pulizia e sanificazione dell'ambiente e delle attrezzature
- Manutenzione e monitoraggio dei locali e delle attrezzature
- Tecniche di conservazione e di trasporto degli alimenti
- Lettura delle procedure operative, dei diagrammi di flusso e dei parametri applicati ai CCP.

MARKETING DI SE' STESSI

- Conoscersi per rapportarsi con gli altri in modo costruttivo
- Come valorizzarsi
- Come utilizzare la propria immagine per soddisfare i bisogni degli interlocutori

GESTIONE DELLO STRESS

- Cos' è lo stress: stress ed eustress
- Individuare le situazioni di stress e gli stressors
- Strategie consapevoli per gestire lo stress
- Il cervello e le sue potenzialità
- Corpo, mente ed emozioni
- Creatività i tuoi sensi dal dentro
- Yoganidra per stare meglio

Il corso si svolgerà in orario diurno (9-13 e/o 14-18) con cadenza settimanale da definirsi

Sede di accreditamento: Randstad HR Solutions SRL Via Lepetit 8/10 Milano (MI)