



Uniform Servizi è presente nel Catalogo
OFFERTA FORMATIVA FLEXICURITY E CRIS

AVVISO PER LA REALIZZAZIONE DI PERCORSI FORMATIVI MIRATI AL REINSERIMENTO OCCUPAZIONALE E AL RAFFORZAMENTO DELL'OCCUPABILITA' DEI LAVORATORI

Linea 2: Interventi formativi finalizzati alla certificazione delle competenze a favore di destinatari disoccupati

rivolta esclusivamente a:

1. Disoccupati che hanno effettuato il tirocinio di cui all'Avviso "Attivazione di tirocini con voucher e bonus occupazionale del Programma Flexicurity – 2015" e che sono ancora alla ricerca di un impiego;
2. Disoccupati che sono stati presi in carico attraverso il Contratto di cui all'"Avviso pubblico per la candidatura all'attuazione dei servizi per il contratto di ricollocazione in Sardegna" e che sono ancora alla ricerca di un impiego.

L'iscrizione agli interventi formativi dev'essere effettuata presso i Centri dei Servizi per il Lavoro di appartenenza (CSL). I candidati possono visionare il Catalogo dell'offerta formativa e scegliere il percorso con la consulenza dell'operatore del CSL di riferimento, che verificherà il possesso dei requisiti previsti all'art.5 dell'Avviso e provvederà all'iscrizione.

L'avvio degli interventi formativi, a seguito della composizione dei gruppi classe da parte dei CSL, è subordinato alla valutazione da parte del Servizio Formazione dell'Assessorato del lavoro, formazione professionale, cooperazione e sicurezza sociale direzione generale del lavoro, della copertura finanziaria.

Sono previste le seguenti indennità:

- Indennità di frequenza oraria di 2.00 euro, da corrispondere obbligatoriamente a coloro che frequenteranno almeno il 30% delle ore corsuali, in rapporto alle effettive ore di presenza risultanti dai registri obbligatori;
- Indennità di viaggio da corrispondere obbligatoriamente agli allievi, quantificata rispetto al tempo medio di percorrenza dalla propria residenza, alla sede del corso, sulla base dei criteri stabiliti dall'Avviso specifico.

Gli interventi formativi (finalizzati alla CERTIFICAZIONE DI COMPETENZE) proposti sono:

1. COMPETENZE SPECIALISTICHE PER LA GESTIONE DEGLI ORDINI E STOCCAGGIO DEGLI APPROVVIGIONAMENTI: Ada 325

Gestione degli ordini e stoccaggio degli approvvigionamenti - **320 ORE**

Sedi di svolgimento: VILLACIDRO, Strada Prov.le 14 bis km 4.5

AL TERMINE DEI PERCORSI FORMATIVI SI SVOLGERA' L'ESAME FINALE, PER LA CERTIFICAZIONE DELLE COMPETENZE RELATIVA ALL'ADA/UC DI RIFERIMENTO, DINNANZI ALLA COMMISSIONE, NOMINATA APPOSITAMENTE DALL'ASSESSORATO DEL LAVORO FORMAZIONE PROFESSIONALE, COOPERAZIONE E SICUREZZA SOCIALE.



Uniform Servizi è presente nel Catalogo
OFFERTA FORMATIVA FLEXICURITY E CRIS

AVVISO PER LA REALIZZAZIONE DI PERCORSI FORMATIVI MIRATI AL REINSERIMENTO OCCUPAZIONALE E AL RAFFORZAMENTO DELL'OCCUPABILITA' DEI LAVORATORI

Linea 2: Interventi formativi finalizzati alla certificazione delle competenze a favore di destinatari disoccupati

rivolta esclusivamente a:

1. Disoccupati che hanno effettuato il tirocinio di cui all'Avviso "Attivazione di tirocini con voucher e bonus occupazionale del Programma Flexicurity – 2015" e che sono ancora alla ricerca di un impiego;
2. Disoccupati che sono stati presi in carico attraverso il Contratto di cui all'"Avviso pubblico per la candidatura all'attuazione dei servizi per il contratto di ricollocazione in Sardegna" e che sono ancora alla ricerca di un impiego.

TITOLO DI STUDIO RICHIESTO: **LICENZA MEDIA**

SCHEDA INFORMATIVA
COMPETENZE SPECIALISTICHE PER LA GESTIONE DEGLI ORDINI E STOCCAGGIO DEGLI APPROVVIGIONAMENTI: Ada 325

Gestione degli ordini e stoccaggio degli approvvigionamenti - **320 ORE**

Sede di svolgimento: VILLACIDRO, Strada Prov.le 14 bis km 4.5

FINALITÀ

La nostra proposta progettuale trova la sua origine, da una meticolosa analisi dei fabbisogni formativi espressi, dalle imprese del settore della distribuzione commerciale della Provincia di Cagliari, del Medio Campidano e di Sassari, che lamentano la mancata disponibilità e reperibilità di figure professionali con competenze tecnico pratiche in linea con il mutamento dei processi organizzativi e lavorativi di diversi comparti delle loro attività. Il quadro delineatosi quindi ci permette di affermare che un percorso formativo per la certificazione dell'unità di competenza afferente all'area di attività **Gestione degli ordini e stoccaggio degli approvvigionamenti** oltre che, rispondere ad un'esigenza di mercato ben precisa, colmare un gap evidente in termini di competenze da acquisire da parte degli utenti, contribuisce concretamente grazie alla sua struttura modulare abbastanza breve, rispetto ai tradizionali percorsi di qualificazione previsti, a facilitare e velocizzare il reinserimento lavorativo di una categoria di persone, alla quale non si può più chiedere di frequentare percorsi formativi ancorati al vecchio sistema di qualifiche, la cui durata, risulta essere un evidente limite ad un celere e proficuo reinserimento lavorativo.

OBIETTIVI SPECIFICI

L'obiettivo specifico è pertanto accrescere le abilità dei partecipanti e metterli in condizione di provvedere autonomamente alla registrazione dei fabbisogni relativi ai prodotti mancanti nel banco libero servizio e per la vendita; applicare regole e criteri di stivaggio ed immagazzinamento dei prodotti negli appositi locali rispettando le procedure per la conservazione dei prodotti; effettuare operazioni di scarico e trasferimento dei prodotti dai mezzi di trasporto alla struttura di vendita (magazzino, punto vendita) con la predisposizione della documentazione relativa alla ricezione e registrazione delle merci; controllare i prodotti in ingresso sia dal punto di vista quantitativo (conformità rispetto all'ordinativo) che qualitativo (verificare scadenze e standard di qualità), individuando possibili prodotti non conformi eventualmente da restituire; contattare i fornitori indicando tipologia e quantità della merce da consegnare, definendo le modalità e i tempi di consegna delle merci con la predisposizione della documentazione relativa all'esecuzione dell'ordine; curare la pulizia dell'ambiente di lavoro, l'igiene personale e la prassi di lavorazione secondo quanto previsto dal quadro di riferimento HACCP.

N.	TITOLO DEL MODULO	DURATA TOTALE (ORE)	DI CUI ORE DI TEORIA	DI CUI ORE DI PRATICA
1	SICUREZZA SUL LAVORO	16	16	
2	INFORMATICA	30		30
3	DIRITTO ALIMENTARE	30	30	
4	HACCP E SICUREZZA ALIMENTARE	40	40	
5	ELEMENTI DI TECNICA COMMERCIALE: IL MAGAZZINO E LE SCORTE	70	70	
6	PRATICA GESTIONE DEGLI ORDINI E STOCCAGGIO DEGLI APPROVVIGIONAMENTI	80		80
7	STAGE	54		54
TOTALE		320	156	164

CONTENUTI MODULI

1. SICUREZZA SUL LAVORO - 16 ORE

CONTENUTI DEL MODULO

- Normativa relativa alla sicurezza sui luoghi di lavoro per programmare le attività di prevenzione e gestione del rischio e definire il sistema dei ruoli e dei compiti a esse associato.
- Principi generali in materia di sicurezza nei luoghi di lavoro. D. Lgs. 81/08.
- Le basi normative a supporto del sistema di prevenzione aziendale. I soggetti della prevenzione.
- Concetti fondamentali di analisi dei rischi (pericolo - rischio - danno).
- Dispositivi di Protezione Individuale e Collettiva; criteri di scelta ed esempi pratici.
- Concetto di Formazione e informazione
- Analisi dei rischi nello stivaggio e movimentazione dei carichi

2 INFORMATICA - 30 ORE

CONTENUTI DEL MODULO

- Conoscenza e utilizzo dei principali sistemi informatici: pc e tablet;
- Principali strumenti software utilizzati dai pc (pacchetto Office);
- Elaborazione testi: Word;
- Fogli elettronici: Excel;
- Basi di dati e sistemi di archiviazione: Access;
- Le e-mail e gli strumenti di comunicazione web principalmente utilizzati.

3. DIRITTO ALIMENTARE - 30 ORE

CONTENUTI DEL MODULO

- La disciplina degli alimenti
- Le fonti - Costituzione e Regioni
- Il diritto comunitario
- Gli accordi internazionali - La WTO, il Codex Alimentarius
- Dalla legislazione al diritto alimentare
- Le nuove regole dell'impresa alimentare
- I marchi e l'etichettatura
- I prodotti DOP, IGP e le STG
- I prodotti biologici
- Il pacchetto igiene ed i sistemi di controllo e di certificazione
- Le sanzioni
- La tutela del consumatore

4. HACCP E SICUREZZA ALIMENTARE - 40 ORE

CONTENUTI DEL MODULO

- La sicurezza alimentare e i pericoli biologici, chimici e fisici
- Normativa e Regolamenti Cee il quadro normativo nazionale
- Il rischio microbiologico
- Principali batteri causa di malattie alimentari
- Principali virus causa di malattie alimentari
- Muffe tossigene e parassiti causa di malattie alimentari
- Il rischio chimico
- La contaminazione chimica degli alimenti
- Il rischio chimico nei processi produttivi
- Prevenzione della contaminazione chimica
- Il rischio fisico
- La contaminazione fisica degli alimenti
- Prevenzione della contaminazione fisica

4. HACCP E SICUREZZA ALIMENTARE - 40 ORE

CONTENUTI DEL MODULO

- Le malattie infettive trasmesse con gli alimenti : epidemiologia ed eziopatogenesi delle tossinfezioni alimentari
- Regolamento sui criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari
- Il sistema H.A.C.C.P. (Hazard Analysis and Critical Control Points)
- Il sistema H.A.C.C.P. quale componente delle norme ISO
- I principi del sistema H.A.C.C.P.
- Le procedure del sistema HACCP: il percorso per stadi successivi
- I pre-requisiti in materia di igiene alimentare
- Il metodo H.A.C.C.P.
- Formazione del gruppo H.A.C.C.P.
- Descrizione dei prodotti e dei loro possibili usi
- Costruzione del diagramma di flusso
- Analisi dei pericoli ed identificazione dei punti critici di controllo
- Definizione dei limiti critici
- Monitoraggio dei punti critici
- Misure correttive
- Il piano di autocontrollo
- Tracciabilità e rintracciabilità
- Elementi costitutivi di un sistema di tracciabilità
- La rintracciabilità e tracciabilità del prodotto alimentare
- I manuali di corretta prassi operativa
- Gli obblighi dell'operatore del settore alimentare
- Il sistema rapido di allerta
- Il ruolo della formazione per la corretta applicazione del sistema HACCP

5. ELEMENTI DI TECNICA COMMERCIALE: IL MAGAZZINO E LA GESTIONE DELLE SCORTE - 70 ORE

CONTENUTI DEL MODULO

- Il concetto di magazzino locali e attrezzature;
- Allocazione delle merci in magazzino: modalità di gestione dello spazio;
- Mappatura del magazzino;
- Misurazione delle performances di magazzino;
- Operazioni di scarico e trasferimento dei prodotti dai mezzi di trasporto alla struttura di vendita (magazzino, punto vendita);
- Sistemi e metodi di immagazzinamento e stoccaggio delle merci con l'utilizzo di attrezzature per lo scarico e il trasporto interno (carrelli, paranchi, ecc.);
- Predisposizione della documentazione relativa alla ricezione e registrazione delle merci;
- Controllo quantitativo e qualitativo dei prodotti in arrivo;
- Caratteristiche e funzionamento delle attrezzature di conservazione e refrigerazione;
- I Concetti di base della gestione delle scorte;
- Tecniche e strumenti di analisi delle scorte: analisi ABC semplici e incrociata, indici di rotazione e di durata;
- I principali modelli di gestione delle scorte: sistemi a punto d'ordine e a riordino periodico;
- Determinazione dei livelli di scorta ottimali;
- La gestione delle scorte delle merci deperibili;
- La gestione delle scorte su base previsionale Il servizio al cliente: principali indicatori, possibili misurazioni, scelta del livello da offrire;
- Sistemi di stoccaggio: caratteristiche e parametri di valutazione;
- Sistemi di movimentazione: caratteristiche e ambiti di utilizzo;
- Sistemi di picking: logiche di elaborazione delle liste di prelievo;
- Elaborazione dei percorsi ottimali, parametri di valutazione;
- Le relazioni commerciali con i fornitori : Comunicazione e Negoziazione.

6. PRATICA DI GESTIONE DEGLI ORDINI E STOCCAGGIO DEGLI APPROVVIGIONAMENTI - 80 ORE

CONTENUTI DEL MODULO

Il modulo verterà su esercitazioni pratiche all'interno di un magazzino di un punto vendita

Esercitazioni di:

- Registrazione dei fabbisogni relativi ai prodotti mancanti nel banco libero servizio e per la vendita;
- Operazioni di scarico e trasferimento dei prodotti dai mezzi di trasporto alla struttura di vendita (magazzino, punto vendita)
- Immagazzinamento e stivaggio e stoccaggio delle merci con l'utilizzo di attrezzature per lo scarico e il trasporto interno (carrelli, paranchi, ecc.);
- Predisposizione della documentazione relativa alla ricezione e registrazione delle merci;
- Controllo quantitativo e qualitativo dei prodotti in arrivo
- Utilizzo delle attrezzature di conservazione/refrigerazione
- Analisi delle scorte di magazzino
- Contatti con i fornitori

7. STAGE APPLICATIVO - 54 ORE

CONTENUTI DEL MODULO

- Registrazione dei fabbisogni relativi ai prodotti mancanti nel banco libero servizio e per la vendita;
- Operazioni di scarico e trasferimento dei prodotti dai mezzi di trasporto alla struttura di vendita (magazzino, punto vendita)
- Immagazzinamento e stivaggio e stoccaggio delle merci con l'utilizzo di attrezzature per lo scarico e il trasporto interno (carrelli, paranchi, ecc.);
- Predisposizione della documentazione relativa alla ricezione e registrazione delle merci;
- Controllo quantitativo e qualitativo dei prodotti in arrivo
- Utilizzo delle attrezzature di conservazione/refrigerazione
- Analisi delle scorte di magazzino.