



## **Allegato 1**

### Standard Professionale

***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)***

## REPERTORIO DELLE QUALIFICAZIONI PROFESSIONALI DELLA REGIONE CAMPANIA

DETTAGLIO UNITA' DI COMPETENZA (3101)	
<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 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 (16)</li> <li>2. espletare gli adempimenti contabili prescritti (1035)</li> <li>3. occuparsi degli aspetti assicurativi legati all'esercizio dell'attività (1443)</li> <li>4. organizzare l'attività dei collaboratori e stabilirne i carichi di lavoro (1463)</li> <li>5. tenere i rapporti con istituti di credito e bancari (1866)</li> <li>6. espletare adempimenti amministrativi e burocratici (3504)</li> <li>7. gestire gli ordini e i rapporti con i fornitori (3518)</li> <li>8. elaborare ed implementare semplici strategie commerciali e di marketing (offerte speciali, sconti, promozioni, ...) (13684)</li> </ol>
<b>Conoscenze</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. adempimenti contabili (12289)</li> <li>2. adempimenti tributari (12291)</li> <li>3. nozioni di base di contrattualistica e di disciplina previdenziale (12292)</li> <li>4. nozioni di base su prodotti e servizi assicurativi business (12293)</li> <li>5. nozioni di base su prodotti e servizi bancari business (12295)</li> <li>6. nozioni di diritto commerciale (13080)</li> <li>7. nozioni di base di marketing e vendite (13130)</li> <li>8. tecniche e psicologia della vendita (13131)</li> <li>9. nozioni di base di organizzazione e gestione aziendale (13132)</li> </ol>
<b>Referenziazione ISTAT CP2011</b>	

QUALIFICAZIONI ASSOCIATE			
S.E.P	Denominazione	Reg.	Stato
<i>Nessuna qualificazione associata</i>			

## REPERTORIO DELLE QUALIFICAZIONI PROFESSIONALI DELLA REGIONE CAMPANIA

DETTAGLIO UNITA' DI COMPETENZA (3102)	
<b>Denominazione unità di competenza</b>	<b>Cura degli aspetti di igienico-sanitari connessi alla vendita e somministrazione di alimenti e bevande</b>
<b>Livello EQF</b>	3
<b>Risultato 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 di 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 (42)</li> <li>2. utilizzare i dispositivi per la garanzia dell'igiene della merce (es. guanti, mascherine, cuffie, ecc.) (13184)</li> <li>3. adottare le disposizioni normative in materia di conservazione, manipolazione, preparazione e trasformazione e distribuzione di alimenti freschi e conservati (13685)</li> <li>4. applicare le procedure previste per l'etichettatura, marcatura, prezzaggio e confezionamento dei prodotti al fine di garantire il rispetto delle normative in materia di tracciabilità alimentare (13687)</li> <li>5. applicare tecniche di comunicazione efficace nella gestione della relazione con il cliente (13688)</li> <li>6. applicare tecniche di esposizione della merce/prodotto alimentare nel rispetto delle normative igienico-sanitarie (13689)</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 (13690)</li> <li>8. utilizzare le attrezzature per la preparazione dei prodotti alimentari e delle bevande nel rispetto delle normative di igiene e sicurezza (13691)</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 (113)</li> <li>2. certificazioni di qualità (doc, dop, docg, igp, igt, stg) (153)</li> <li>3. elementi di merceologia alimentare (389)</li> <li>4. normativa in materia di salute e sicurezza sul lavoro (4376)</li> <li>5. tipologie e caratteristiche delle attrezzature per la preparazione dei prodotti alimentari e delle bevande (13133)</li> <li>6. normative e tecniche di confezionamento, etichettatura e tracciabilità dei prodotti alimentari e delle bevande (13134)</li> <li>7. procedure e tecniche di conservazione, manipolazione, preparazione e trasformazione e distribuzione dei prodotti alimentari freschi e conservati e delle bevande (13135)</li> <li>8. autocontrollo e sistema HACCP (13136)</li> <li>9. normativa in materia di igiene e sicurezza alimentare (13137)</li> <li>10. normativa in materia di informazione e tutela del consumatore (13138)</li> </ol>
<b>Referenziazione ISTAT CP2011</b>	

QUALIFICAZIONI ASSOCIATE			
S.E.P	Denominazione	Reg.	Stato
<i>Nessuna qualificazione associata</i>			