



Allegato 6

Standard Professionale e Formativo di dettaglio

SEP 18 - Servizi di distribuzione commerciale

8. Operatore al banco di prodotti alimentari

REPERTORIO DELLE QUALIFICAZIONI PROFESSIONALI DELLA REGIONE CAMPANIA

QUALIFICAZIONE PROFESSIONALE	
Denominazione qualificazione	Operatore al banco di prodotti alimentari
Livello EQF	3
Settore Economico Professionale	SEP 18 - Servizi di distribuzione commerciale
Area di Attività	ADA.18.210.675 - Vendita diretta di prodotti alimentari nella grande distribuzione organizzata e nella piccola distribuzione
Processo	Distribuzione e commercio all'ingrosso e al dettaglio di prodotti alimentari e non alimentari
Sequenza di processo	Attività di vendita diretta specializzata di prodotti alimentari e non alimentari nella grande distribuzione organizzata e nella piccola distribuzione
Descrizione sintetica della qualificazione	L'operatore al banco alimentare si occupa della vendita al banco di prodotti alimentari, fornendo ai clienti indicazioni sulla qualità e sulle caratteristiche dei prodotti in vendita, curando l'igiene e la pulizia degli spazi e delle attrezzature e l'esposizione dei prodotti all'interno del banco, controllandone la qualità alimentare, preparando e confezionando il prodotto secondo le richieste del cliente. In alcuni contesti si occupa anche delle attività di stoccaggio e movimentazione delle merci/prodotti. Lavora prevalentemente con contratto di lavoro dipendente in esercizi commerciali di piccole o grandi dimensioni e all'interno della Grande Distribuzione Organizzata. Può lavorare da solo o in squadre rispondendo del proprio operato al diretto responsabile.
Referenziazione ATECO 2007	G.47.11.50 - Commercio al dettaglio di prodotti surgelati G.47.21.01 - Commercio al dettaglio di frutta e verdura fresca G.47.21.02 - Commercio al dettaglio di frutta e verdura preparata e conservata G.47.22.00 - Commercio al dettaglio di carni e di prodotti a base di carne G.47.23.00 - Commercio al dettaglio di pesci, crostacei e molluschi G.47.24.10 - Commercio al dettaglio di pane G.47.24.20 - Commercio al dettaglio di torte, dolci, confetteria G.47.25.00 - Commercio al dettaglio di bevande G.47.29.10 - Commercio al dettaglio di latte e di prodotti lattiero-caseari G.47.29.20 - Commercio al dettaglio di caffè torrefatto G.47.29.30 - Commercio al dettaglio di prodotti macrobiotici e dietetici G.47.29.90 - Commercio al dettaglio di altri prodotti alimentari in esercizi specializzati nca G.47.81.01 - Commercio al dettaglio ambulante di prodotti ortofrutticoli G.47.81.02 - Commercio al dettaglio ambulante di prodotti ittici G.47.81.03 - Commercio al dettaglio ambulante di carne G.47.81.09 - Commercio al dettaglio ambulante di altri prodotti alimentari e bevande nca
Referenziazione ISTAT CP2011	5.1.2.2.0 - Commessi delle vendite al minuto
Note	
ELENCO DELLE UNITA' DI COMPETENZA	
1. Preparazione e vendita di prodotti alimentari (445) 2. Cura dell'igiene e della pulizia degli spazi e delle attrezzature per la conservazione e la vendita di prodotti alimentari (2662) 3. Esecuzione delle attività di smistamento e stoccaggio dei prodotti alimentari (2663)	

DETTAGLIO UNITA' DI COMPETENZA n.1

Denominazione unità di competenza	Preparazione e vendita di prodotti alimentari
Livello EQF	3
Risultato atteso	prodotti alimentari preparati e venduti nel rispetto delle norme igienico-sanitarie
Oggetto di osservazione	le operazioni di preparazione e vendita di prodotti alimentari
Indicatori	corretta esecuzione delle operazioni di preparazione del prodotto alimentare sulla base delle richieste del cliente; efficace comunicazione nella presentazione del prodotto; efficace esposizione del prodotto nel banco.
Abilità	<ol style="list-style-type: none"> 1. Adottare le modalità previste per la segnalazione di eventuali difformità rispetto alle condizioni di conservazione dei prodotti 2. Adottare le procedure di controllo della qualità alimentare dei prodotti in vendita 3. Applicare le procedure previste per l'etichettatura, marcatura, prezzaggio e confezionamento dei prodotti 4. Assistere il cliente illustrando le caratteristiche del prodotto in vendita e fornendo suggerimenti relativi la preparazione e il consumo di prodotti alimentari 5. Applicare tecniche di esposizione della merce/prodotto per un'efficace presentazione alla clientela 6. Identificare e predisporre il prodotto (pesare o misurare, tagliare o confezionare, ecc.) in modo adeguato alle richieste e alle esigenze del cliente 7. Utilizzare i dispositivi per la garanzia dell'igiene della merce (es. guanti, mascherine, cuffie, ecc.) 8. Applicare tecniche di comunicazione efficace nella gestione della relazione con il cliente 9. Utilizzare le attrezzature per la preparazione dei prodotti alimentari e delle bevande nel rispetto delle normative di igiene e sicurezza
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none"> 1. Attrezzature per la preparazione dei prodotti alimentari e delle bevande 2. Caratteristiche e proprietà (chimiche, fisiche, merceologiche, nutrizionali e organolettiche) degli ingredienti e delle materie prime dei prodotti alimentari e delle bevande 3. Certificazioni di qualità (doc, dop, docg, igp, igt, stg) 4. Confezionamento, denominazione, etichettatura e tracciabilità dei prodotti alimentari e delle bevande 5. Elementi di merceologia alimentare 6. Igiene e sicurezza alimentare 7. Normativa igienico-sanitaria per la gestione dei prodotti alimentari (haccp) 8. Tecniche di comunicazione efficace 9. Tecniche di esposizione della merce/prodotto 10. Tecniche e psicologie di vendita 11. Normativa in materia di tutela del consumatore
Referenziazione ISTAT CP2011	<p>5.1.1.2.1 - Esercenti delle vendite al minuto in negozi</p> <p>5.1.1.2.2 - Esercenti delle vendite al minuto nei mercati e in posti assegnati</p> <p>5.1.2.2.0 - Commessi delle vendite al minuto</p> <p>8.1.1.1.0 - Venditori ambulanti di beni</p>

DETTAGLIO UNITA' DI COMPETENZA n.2

Denominazione unità di competenza	Cura dell'igiene e della pulizia degli spazi e delle attrezzature per la conservazione e la vendita di prodotti alimentari
Livello EQF	2
Risultato atteso	spazi e attrezzature per la conservazione e la vendita di prodotti alimentari adeguatamente puliti, igienizzati e mantenuti
Oggetto di osservazione	le operazioni di cura dell'igiene e della pulizia degli spazi e delle attrezzature per la conservazione della vendita di prodotti alimentari
Indicatori	efficienza/efficacia delle attività di pulizia e igienificazione degli spazi e delle attrezzature utilizzate nelle attività di vendita di prodotti alimentari
Abilità	<ol style="list-style-type: none"> 1. Applicare procedure di sanificazione e sterilizzazione di ambienti, materiali ed apparecchiature 2. Adottare comportamenti adeguati al mantenimento delle condizioni di igiene e sicurezza previste 3. Mantenere ordinati e puliti gli spazi di lavoro, le attrezzature ed i macchinari durante e al termine delle attività nel rispetto delle norme in materia di igiene e sicurezza 4. Rilevare e segnalare l'esigenza di interventi di manutenzione sugli spazi e le attrezzature per la conservazione e la vendita di prodotti alimentari 5. Applicare le procedure previste dal sistema di qualità
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none"> 1. Igiene e sicurezza alimentare 2. Caratteristiche e modalità d'uso dei prodotti per la pulizia e la sanificazione di locali e attrezzature 3. Tecniche e procedure di pulizia e sanificazione di locali ed attrezzature 4. Tipologie e caratteristiche delle attrezzature per la conservazione e la vendita di prodotti alimentari 5. Norme igienico-sanitarie comunitarie, nazionali e regionali per la gestione dei prodotti alimentari (haccp) 6. Cenni sui sistemi di qualità (lessico, contenuti, documenti, ...)
Referenziazione ISTAT CP2011	<p>5.1.1.2.1 - Esercenti delle vendite al minuto in negozi</p> <p>5.1.1.2.2 - Esercenti delle vendite al minuto nei mercati e in posti assegnati</p> <p>5.1.2.1.0 - Commessi delle vendite all'ingrosso</p> <p>5.1.2.2.0 - Commessi delle vendite al minuto</p> <p>8.1.4.3.0 - Personale non qualificato addetto ai servizi di pulizia di uffici ed esercizi commerciali</p>

DETTAGLIO UNITA' DI COMPETENZA n.3

Denominazione unità di competenza	Esecuzione delle attività di smistamento e stoccaggio dei prodotti alimentari
Livello EQF	3
Risultato atteso	prodotti alimentari smistati e/o stoccati correttamente e nel rispetto delle norme igienico-sanitarie
Oggetto di osservazione	le operazioni di smistamento e stoccaggio dei prodotti alimentari
Indicatori	registrazione della movimentazione delle merci/prodotti nel magazzino; applicazione delle procedure per l'etichettatura, marcatura, prezzaggio e confezionamento dei prodotti in vendita; rifornimento del banco e degli scaffali nel rispetto delle normative igienico-sanitarie
Abilità	<ol style="list-style-type: none"> 1. Applicare le procedure previste per l'etichettatura, marcatura, prezzaggio e confezionamento dei prodotti 2. Utilizzare nel caso i dispositivi per la garanzia dell'igiene della merce (es. guanti, mascherine, cuffie, ecc.) 3. Applicare tecniche e protocolli di trattamento e smaltimento dei rifiuti derivanti dalle operazioni di gestione della merce/prodotti 4. Applicare le procedure di controllo dello stato di conservazione delle giacenze verificandone la qualità e la quantità 5. Monitorare le movimentazioni e di prelievi di merci/prodotti predisponendo richieste di riordino e ricostruzione delle scorte 6. Predisporre le condizioni e le operazioni necessarie per la conservazione della merce in magazzino 7. Utilizzare gli strumenti (cartacei e/o informatici) per la registrazione della movimentazione della merce/ prodotti nel magazzino 8. Rifornire il banco alimentare e gli scaffali nel rispetto delle norme igieniche ed in base alle date di scadenza
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none"> 1. Confezionamento, denominazione, etichettatura e tracciabilità dei prodotti alimentari e delle bevande 2. Elementi di merceologia alimentare 3. Igiene e sicurezza alimentare 4. Normativa in materia commerciale 5. Tecniche e protocolli di trattamento e smaltimento dei rifiuti derivanti dalle operazioni di gestione della merce/prodotti 6. Processi e servizi della distribuzione commerciale 7. Struttura e organizzazione di un magazzino merci (spazi e modalità di disposizione delle merci) 8. Documentazione cartacea ed informatizzata relativa al movimento del magazzino 9. Principi identificativi e di sicurezza dei prodotti: part number, serial number, barcode, placche anticaccheggio, ecc. 10. Cenni sui sistemi di qualità (lessico, contenuti, documenti, ...) 11. Procedure di stoccaggio e movimentazione delle merci
Referenziazione ISTAT CP2011	<p>4.3.1.2.0 - Addetti alla gestione dei magazzini e professioni assimilate</p> <p>5.1.1.2.1 - Esercenti delle vendite al minuto in negozi</p> <p>5.1.1.2.2 - Esercenti delle vendite al minuto nei mercati e in posti assegnati</p> <p>5.1.2.1.0 - Commessi delle vendite all'ingrosso</p> <p>5.1.2.2.0 - Commessi delle vendite al minuto</p> <p>5.1.2.3.0 - Addetti ad attività organizzative delle vendite</p> <p>8.1.3.2.0 - Personale non qualificato addetto all'imballaggio e al magazzino</p>

REPERTORIO DELLE QUALIFICAZIONI PROFESSIONALI DELLA REGIONE CAMPANIA

STANDARD FORMATIVO	
Denominazione Standard Formativo	Operatore al banco di prodotti alimentari
Livello EQF	3
Settore Economico Professionale	SEP 18 - Servizi di distribuzione commerciale
Area di Attività	ADA.18.210.675 - Vendita diretta di prodotti alimentari nella grande distribuzione organizzata e nella piccola distribuzione
Processo	Distribuzione e commercio all'ingrosso e al dettaglio di prodotti alimentari e non alimentari
Sequenza di processo	Attività di vendita diretta specializzata di prodotti alimentari e non alimentari nella grande distribuzione organizzata e nella piccola distribuzione
Qualificazione regionale di riferimento	Operatore al banco di prodotti alimentari
Descrizione qualificazione	L'operatore al banco alimentare si occupa della vendita al banco di prodotti alimentari, fornendo ai clienti indicazioni sulla qualità e sulle caratteristiche dei prodotti in vendita, curando l'igiene e la pulizia degli spazi e delle attrezzature e l'esposizione dei prodotti all'interno del banco, controllandone la qualità alimentare, preparando e confezionando il prodotto secondo le richieste del cliente. In alcuni contesti si occupa anche delle attività di stoccaggio e movimentazione delle merci/prodotti. Lavora prevalentemente con contratto di lavoro dipendente in esercizi commerciali di piccole o grandi dimensioni e all'interno della Grande Distribuzione Organizzata. Può lavorare da solo o in squadre rispondendo del proprio operato al diretto responsabile.
Referenziazione ATECO 2007	G.47.11.50 - Commercio al dettaglio di prodotti surgelati G.47.21.01 - Commercio al dettaglio di frutta e verdura fresca G.47.21.02 - Commercio al dettaglio di frutta e verdura preparata e conservata G.47.22.00 - Commercio al dettaglio di carni e di prodotti a base di carne G.47.23.00 - Commercio al dettaglio di pesci, crostacei e molluschi G.47.24.10 - Commercio al dettaglio di pane G.47.24.20 - Commercio al dettaglio di torte, dolci, confetteria G.47.25.00 - Commercio al dettaglio di bevande G.47.29.10 - Commercio al dettaglio di latte e di prodotti lattiero-caseari G.47.29.20 - Commercio al dettaglio di caffè torrefatto G.47.29.30 - Commercio al dettaglio di prodotti macrobiotici e dietetici G.47.29.90 - Commercio al dettaglio di altri prodotti alimentari in esercizi specializzati nca G.47.81.01 - Commercio al dettaglio ambulante di prodotti ortofrutticoli G.47.81.02 - Commercio al dettaglio ambulante di prodotti ittici G.47.81.03 - Commercio al dettaglio ambulante di carne G.47.81.09 - Commercio al dettaglio ambulante di altri prodotti alimentari e bevande nca
Referenziazione ISTAT CP2011	5.1.2.2.0 - Commessi delle vendite al minuto
Codice ISCED-F 2013	0416 Wholesale and retail sales
Durata minima complessiva del percorso (ore)	600
Durata minima di aula e laboratorio (ore)	360
Percentuale massima di FaD sulla durata minima di aula e laboratorio	15%
Durata minima tirocinio in impresa (ore)	240
Durata minima delle attività di aula e laboratorio rivolte alle KC (ore)	60

Percentuale massima di FaD sulla durata delle attività rivolte alle KC	15%
Requisiti minimi di ingresso dei partecipanti	Possesso di titolo attestante l'assolvimento dell'obbligo di istruzione. I prosciolti da tale obbligo e i maggiori di anni 16 possono accedere al corso previo accertamento del possesso delle competenze connesse all'obbligo di istruzione, fatto salvo quanto disposto alla voce "Gestione dei crediti formativi". Per quanto riguarda coloro che hanno conseguito un titolo di studio all'estero occorre presentare una dichiarazione di valore o un documento equipollente/corrispondente che attesti il livello del titolo medesimo. Per i cittadini stranieri è inoltre necessario il possesso di un attestato, riconosciuto a livello nazionale e internazionale, di conoscenza della lingua italiana ad un livello non inferiore all'A2 del QCER. In alternativa, tale conoscenza deve essere verificata attraverso un test di ingresso da conservare agli atti del soggetto formatore. Sono dispensati dalla presentazione dell'attestato i cittadini stranieri che abbiano conseguito il diploma di scuola secondaria di primo grado o superiore presso un istituto scolastico appartenente al sistema italiano di istruzione. Tutti i requisiti devono essere posseduti e documentati dal corsista al soggetto formatore entro l'inizio delle attività. Non è ammessa alcuna deroga
Requisiti minimi didattici comuni a tutte le UF/segmenti	Formazione d'aula specifica e formazione tecnica mediante attività pratiche/ laboratoriali
Requisiti minimi di risorse professionali	Docenti qualificati in possesso di un titolo di studio adeguato all'attività formativa da realizzare, provenienti per almeno il 50% dal mondo del lavoro. Per i docenti provenienti dal mondo del lavoro e per quelli impegnati unicamente in attività formative di natura pratica/laboratoriale, il requisito del titolo di studio può essere sostituito da una documentata esperienza professionale e/o di insegnamento almeno triennale strettamente attinente l'attività formativa da realizzare. I tutor di stage / tirocinio devono possedere titolo di studio adeguato all'attività formativa da realizzare e, nello specifico, una documentata esperienza professionale almeno triennale nel settore di riferimento
Requisiti minimi di risorse strumentali	È necessario disporre di aule e/o laboratori congruamente attrezzati
Requisiti minimi di valutazione e di attestazione degli apprendimenti	1. Prevedere verifiche periodiche di apprendimento a conclusione di ogni UF. 2. Condizione minima di ammissione all'esame finale è la frequenza di almeno l'80% delle ore complessive del percorso formativo. 3. Esame finale pubblico in conformità alle disposizioni regionali vigenti. La valutazione finale ha lo scopo di verificare l'acquisizione delle competenze previste dal corso. 4. Certificazione rilasciata al termine del percorso: "Certificazione di qualifica professionale" per "Operatore al banco di prodotti alimentari"
Gestione dei crediti formativi	E' ammesso il riconoscimento dei crediti formativi (di ammissione e di frequenza) in conformità alle disposizioni previste dalla normativa regionale vigente, salvo quanto altrimenti disposto
Eventuali ulteriori indicazioni	
ELENCO DELLE UNITA' FORMATIVE	
<p>1 - Preparazione e vendita di prodotti alimentari</p> <p>2 - Cura dell'igiene e della pulizia degli spazi e delle attrezzature per la conservazione e la vendita di prodotti alimentari</p> <p>3 - Esecuzione delle attività di smistamento e stoccaggio dei prodotti alimentari</p>	

DETTAGLIO UNITA' FORMATIVA n.1

Denominazione unità formativa	Preparazione e vendita di prodotti alimentari
Livello EQF	3
Denominazione unità di competenza	Preparazione e vendita di prodotti alimentari (445)
Risultato atteso	prodotti alimentari preparati e venduti nel rispetto delle norme igienico-sanitarie
Abilità	<ol style="list-style-type: none"> 1. Adottare le modalità previste per la segnalazione di eventuali difformità rispetto alle condizioni di conservazione dei prodotti 2. Adottare le procedure di controllo della qualità alimentare dei prodotti in vendita 3. Applicare le procedure previste per l'etichettatura, marcatura, prezzaggio e confezionamento dei prodotti 4. Assistere il cliente illustrando le caratteristiche del prodotto in vendita e fornendo suggerimenti relativi la preparazione e il consumo di prodotti alimentari 5. Applicare tecniche di esposizione della merce/prodotto per un'efficace presentazione alla clientela 6. Identificare e predisporre il prodotto (pesare o misurare, tagliare o confezionare, ecc.) in modo adeguato alle richieste e alle esigenze del cliente 7. Utilizzare i dispositivi per la garanzia dell'igiene della merce (es. guanti, mascherine, cuffie, ecc.) 8. Applicare tecniche di comunicazione efficace nella gestione della relazione con il cliente 9. Utilizzare le attrezzature per la preparazione dei prodotti alimentari e delle bevande nel rispetto delle normative di igiene e sicurezza
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none"> 1. Attrezzature per la preparazione dei prodotti alimentari e delle bevande 2. Caratteristiche e proprietà (chimiche, fisiche, merceologiche, nutrizionali e organolettiche) degli ingredienti e delle materie prime dei prodotti alimentari e delle bevande 3. Certificazioni di qualità (doc, dop, docg, igp, igt, stg) 4. Confezionamento, denominazione, etichettatura e tracciabilità dei prodotti alimentari e delle bevande 5. Elementi di merceologia alimentare 6. Igiene e sicurezza alimentare 7. Normativa igienico-sanitaria per la gestione dei prodotti alimentari (haccp) 8. Tecniche di comunicazione efficace 9. Tecniche di esposizione della merce/prodotto 10. Tecniche e psicologie di vendita 11. Normativa in materia di tutela del consumatore
Vincoli (eventuali)	
Durata minima (ore)	110
Percentuale di variazione massima consentita in aumento e/o diminuzione della durata minima dell'UF	20%
Percentuale massima di FaD	40%

DETTAGLIO UNITA' FORMATIVA n.2

Denominazione unità formativa	Cura dell'igiene e della pulizia degli spazi e delle attrezzature per la conservazione e la vendita di prodotti alimentari
Livello EQF	2
Denominazione unità di competenza	Cura dell'igiene e della pulizia degli spazi e delle attrezzature per la conservazione e la vendita di prodotti alimentari (2662)
Risultato atteso	spazi e attrezzature per la conservazione e la vendita di prodotti alimentari adeguatamente puliti, igienizzati e mantenuti
Abilità	<ol style="list-style-type: none"> 1. Applicare procedure di sanificazione e sterilizzazione di ambienti, materiali ed apparecchiature 2. Adottare comportamenti adeguati al mantenimento delle condizioni di igiene e sicurezza previste 3. Mantenere ordinati e puliti gli spazi di lavoro, le attrezzature ed i macchinari durante e al termine delle attività nel rispetto delle norme in materia di igiene e sicurezza 4. Rilevare e segnalare l'esigenza di interventi di manutenzione sugli spazi e le attrezzature per la conservazione e la vendita di prodotti alimentari 5. Applicare le procedure previste dal sistema di qualità
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none"> 1. Igiene e sicurezza alimentare 2. Caratteristiche e modalità d'uso dei prodotti per la pulizia e la sanificazione di locali e attrezzature 3. Tecniche e procedure di pulizia e sanificazione di locali ed attrezzature 4. Tipologie e caratteristiche delle attrezzature per la conservazione e la vendita di prodotti alimentari 5. Norme igienico-sanitarie comunitarie, nazionali e regionali per la gestione dei prodotti alimentari (haccp) 6. Cenni sui sistemi di qualità (lessico, contenuti, documenti, ...)
Vincoli (eventuali)	
Durata minima (ore)	90
Percentuale di variazione massima consentita in aumento e/o diminuzione della durata minima dell'UF	20%
Percentuale massima di FaD	45%

DETTAGLIO UNITA' FORMATIVA n.3

Denominazione unità formativa	Esecuzione delle attività di smistamento e stoccaggio dei prodotti alimentari
Livello EQF	3
Denominazione unità di competenza	Esecuzione delle attività di smistamento e stoccaggio dei prodotti alimentari (2663)
Risultato atteso	prodotti alimentari smistati e/o stoccati correttamente e nel rispetto delle norme igienico-sanitarie
Abilità	<ol style="list-style-type: none"> 1. Applicare le procedure previste per l'etichettatura, marcatura, prezzaggio e confezionamento dei prodotti 2. Utilizzare nel caso i dispositivi per la garanzia dell'igiene della merce (es. guanti, mascherine, cuffie, ecc.) 3. Applicare tecniche e protocolli di trattamento e smaltimento dei rifiuti derivanti dalle operazioni di gestione della merce/prodotti 4. Applicare le procedure di controllo dello stato di conservazione delle giacenze verificandone la qualità e la quantità 5. Monitorare le movimentazioni e di prelievi di merci/prodotti predisponendo richieste di riordino e ricostruzione delle scorte 6. Predisporre le condizioni e le operazioni necessarie per la conservazione della merce in magazzino 7. Utilizzare gli strumenti (cartacei e/o informatici) per la registrazione della movimentazione della merce/ prodotti nel magazzino 8. Fornire il banco alimentare e gli scaffali nel rispetto delle norme igieniche ed in base alle date di scadenza
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none"> 1. Confezionamento, denominazione, etichettatura e tracciabilità dei prodotti alimentari e delle bevande 2. Elementi di merceologia alimentare 3. Igiene e sicurezza alimentare 4. Normativa in materia commerciale 5. Tecniche e protocolli di trattamento e smaltimento dei rifiuti derivanti dalle operazioni di gestione della merce/prodotti 6. Processi e servizi della distribuzione commerciale 7. Struttura e organizzazione di un magazzino merci (spazi e modalità di disposizione delle merci) 8. Documentazione cartacea ed informatizzata relativa al movimento del magazzino 9. Principi identificativi e di sicurezza dei prodotti: part number, serial number, barcode, placche antitaccheggio, ecc. 10. Cenni sui sistemi di qualità (lessico, contenuti, documenti, ...) 11. Procedure di stoccaggio e movimentazione delle merci
Vincoli (eventuali)	
Durata minima (ore)	100
Percentuale di variazione massima consentita in aumento e/o diminuzione della durata minima dell'UF	20%
Percentuale massima di FaD	40%