Denominazione Figura / Profilo / Obiettivo	Addetto banconiere
Edizione	2016
Indirizzi	• 1 - Macelleria • 2 - Gastronomia
Professioni NUP/ISTAT correlate	• 5.1.2.1.0 - Commessi delle vendite all'ingrosso • 5.1.2.2.0 - Commessi delle vendite al minuto • 5.1.2.3.0 - Addetti ad attività organizzative delle vendite
Attività economiche di riferimento: ATECO 2007/ISTAT	• 47.11.10 - Ipermercati • 47.11.20 - Supermercati • 47.11.30 - Discount di alimentari • 47.22.00 - Commercio al dettaglio di carni e di prodotti a base di carne • 46.38.30 - Commercio all'ingrosso di pasti e piatti pronti • 46.38.90 - Commercio all'ingrosso di altri prodotti alimentari • 47.21.02 - Commercio al dettaglio di frutta e verdura preparata e conservata • 47.24.20 - Commercio al dettaglio di torte, dolciumi, confetteria • 47.29.90 - Commercio al dettaglio di altri prodotti alimentari in esercizi specializzati nca
Area professionale	AGRO-ALIMENTARE
Sottoarea professionale	Produzioni alimentari

Descrizione	L'Addetto banconiere è una figura professionale con caratteristiche prettamente esecutive, in grado di svolgere compiti connessi alla vendita di prodotti alimentari ed intervenire nel processo lavorativo di trasformazione degli alimenti destinati alla vendita, unendo alle conoscenze tecniche del mestiere la capacità di comunicazione con il cliente. L'applicazione di metodologie di base, l'utilizzo di strumenti e di informazioni gli consentono di svolgere attività relative alla trasformazione alimentare per la produzione di semilavorati o di prodotti gastronomici, con competenze nello svolgimento delle operazioni fondamentali del ciclo di trasformazione, conservazione, confezionamento e stoccaggio. Sulla base di specifiche assegnate cura la sistemazione dei locali, sia in termini di igiene e pulizia che di allestimento del banco vendita. L'Addetto banconiere è una figura che può trovare impiego nelle piccole come nelle grandi aziende o nelle attività artigianali e commerciali che operano nel nel settore food.
Livello EQF	2
Processo di lavoro caratterizzante la figura	DISTRIBUZIONE COMMERCIALE • A - Trasformazione, conservazione e stoccaggio dei prodotti alimentari • B - Esecuzione delle operazioni di confezionamento ed esposizione delle merci • C - Supporto al funzionamento del punto vendita

PROCESSO DI LAVORO - ATTIVITÀ	COMPETENZE
A - Trasformazione, conservazione e stoccaggio dei prodotti alimentari **ATTIVITÀ** • Approvvigionamento e stoccaggio di materie prime, semilavorati • Trasformazione e realizzazione di prodotti alimentari, conservazione e stoccaggio	• 1 - Eseguire operazioni di trasformazione, conservazione e stoccaggio di materie prime e semilavorati, applicando i profili normativi di igiene

PROCESSO DI LAVORO - ATTIVITÀ	COMPETENZE
B - Esecuzione delle operazioni di confezionamento ed esposizione delle merci **ATTIVITÀ** • Impiego di strumenti/materiali e tecniche per il confezionamento delle merci • Rispetto delle norme igienico-sanitarie nelle operazioni di preparazione, confezionamento ed esposizione delle merci • Allestimento e riordino dei banchi/vetrine e altri spazi espositivi sulla base di specifiche assegnate • Sistemazione delle merci negli scaffali o in altri spazi espositivi secondo display predefiniti	• 2 - Curare la presentazione delle merci
C - Supporto al funzionamento del punto vendita **ATTIVITÀ** • Cura degli spazi di vendita applicando procedure e tecniche di igiene, pulizia e riordino degli spazi di lavoro • Controllo del funzionamento di strumenti e attrezzature e segnalazione di eventuali anomalie • Codifica, marcatura e prezzatura della merce • Controllo quantitativo e dello stato dei prodotti al banco e delle merci esposte • Applicazione di procedure di prelievo da magazzino e di rifornimento di scaffali/banchi vendita	• 3 - Collaborare al funzionamento del punto vendita

COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI
• 1 - Eseguire operazioni di trasformazione, conservazione e stoccaggio di materie prime e semilavorati, applicando i profili normativi di igiene • 2 - Curare la presentazione delle merci • 3 - Collaborare al funzionamento del punto vendita

COMPETENZA N. 1

Eseguire operazioni di trasformazione, conservazione e stoccaggio di materie prime e semilavorati, applicando i profili normativi di igiene

ABILITA' MINIME	CONOSCENZE ESSENZIALI
• Utilizzare strumenti, attrezzature e macchinari per la trasformazione e conservazione alimentare • Utilizzare procedure e metodiche di controllo degli aspetti fisico-chimici, organolettici e merceologici dei prodotti • Applicare tecniche di conservazione e stoccaggio dei prodotti	• Ciclo di trasformazione alimentare • Conservanti • Fasi di lavorazione e tecnologie di trasformazione • Normativa di igiene alimentare • Tecniche di stoccaggio e conservazione • Tecniche di controllo e di analisi

COMPETENZA N. 2

Curare la presentazione delle merci

ABILITA' MINIME	CONOSCENZE ESSENZIALI
• Applicare tecniche confezionamento delle merci • Applicare tecniche di preparazione delle merci per l'esposizione • Riconoscere i criteri e le tecniche di base per l'esposizione delle merci • Individuare le modalità espositive più adatte alle diverse tipologie di prodotto • Allestire gli spazi espositivi tenendo conto dei criteri espositivi e dei principi igienico-sanitari	• Tecniche di confezionamento • Tecniche espositive • Elementi di igiene-HACCP

COMPETENZA N. 3	
Collaborare al funzionamento del punto vendita	
ABILITA' MINIME	**CONOSCENZE ESSENZIALI**
• Riconoscere gli elementi fondamentali dell'assetto organizzativo del punto vendita • Identificare il flusso logistico delle merci e relativa documentazione • Utilizzare strumenti e attrezzature tipiche del processo di vendita monitorandone il funzionamento • Applicare procedure per la pulizia, cura e riordino degli spazi di vendita, nel rispetto delle norme igienico-sanitarie del settore • Identificare la documentazione relativa al processo delle vendite	• Elementi di organizzazione delle vendite • Procedure e tecniche di igiene e pulizia e riordino • Sicurezza - rischi specifici • La tracciabilità dei prodotti • La gestione degli approvvigionamenti

Denominazione Indirizzo	1 - Macelleria
Edizione	2016
Descrizione	L'addetto banconiere-macelleria è in grado di gestire il processo di lavorazione finale delle carni e conosce i principi gastronomici di base che gli consentono di preparare correttamente alcuni tra i più comuni prodotti pronti a cuocere a base di carne. Egli svolge un'attività di supporto alla vendita, lavorando secondo quanto previsto dalle disposizioni di legge sull'igiene degli alimenti, rispettando i principi della sicurezza individuale e collettiva e del Sistema di Qualità aziendale.
Livello EQF	2
Processo di lavoro caratterizzante la figura	• A - Lavorazione e preparazione delle carni • B - Preparazione e conservazione dei semilavorati gastronomici a base di carni

PROCESSO DI LAVORO - ATTIVITÀ	COMPETENZE
A - Lavorazione e preparazione delle carni **ATTIVITÀ** • Ricevimento delle mezzene, delle carni e loro stoccaggio • Lavorazione delle carni • Preparazione delle principali attrezzature, strumenti specifici, del settore • Approntamento/avvio degli strumenti per la lavorazione delle carni	• 1 - Preparare carni e semilavorati
B - Preparazione e conservazione dei semilavorati gastronomici a base di carni **ATTIVITÀ** • Approvvigionamento dei tagli e degli ingredienti da utilizzare • Lavorazione e preparazione dei semilavorati • Confezionamento e conservazione dei semilavorati.	• 1 - Preparare carni e semilavorati

COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI
• 1 - Preparare carni e semilavorati

COMPETENZA N. 1

Preparare carni e semilavorati

ABILITA' MINIME	CONOSCENZE ESSENZIALI
• Lavorare una mezzena • Applicare tecniche di lavorazione delle carni • Individuare i tagli per le preparazioni dei semilavorati • Applicare procedure di preparazione semilavorati a base di carne • Consigliare tempi e tecniche di cottura	• Anatomia animale • Caratteristiche delle carni • Principali tagli delle carni • Tecniche di lavorazione delle carni • Tecniche di preparazione e conservazione dei semilavorati

Denominazione Indirizzo	2 - Gastronomia
Edizione	2016
Descrizione	L'addetto banconiere - Gastronomia si occupa in maniera diretta del servizio di vendita alla clientela fornendo, dopo averli preparati, trattati e impacchettati al banco, prodotti alimentari freschi e di gastronomia; ha cura di instaurare un rapporto di fiducia col cliente accogliendolo, informandolo e consigliandolo sulla base della propria conoscenza specifica dei prodotti ed interpretando le sue esigenze. Opera alle dipendenze del gestore di punto vendita collaborando con gli altri addetti in piena autonomia operativa.
Livello EQF	2
Processo di lavoro caratterizzante la figura	• A - Lavorazione e preparazione di alimenti di origine animale e vegetale

PROCESSO DI LAVORO - ATTIVITÀ	COMPETENZE
A - Lavorazione e preparazione di alimenti di origine animale e vegetale **ATTIVITÀ** • Lavorazione e cottura di ortaggi e verdure • Realizzazione primi piatti • Taglio di carni e formaggi • Lavorazione e cottura pesce • Preparazione di antipasti caldi e freddi	• 1 - Preparare alimenti di origine animale e vegetale

COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI
• 1 - Preparare alimenti di origine animale e vegetale

COMPETENZA N. 1

Preparare alimenti di origine animale e vegetale

ABILITA' MINIME	CONOSCENZE ESSENZIALI
• Realizzare primi piatti • Utilizzare tecniche di taglio per carni e formaggi • Applicare procedure di preparazione per antipasti • Utilizzare tecniche di lavorazione e cottura pesce • Utilizzare tecniche di lavorazione e cottura di ortaggi	• Tecniche di taglio, sezionatura e porzionatura per carni e formaggi • Tecniche di realizzazione di primi piatti e delle salse derivate per condire i primi piatti • Tecniche di preparazione di antipasti • Tecniche di lavorazione e cottura del pesce • Tecniche di lavorazione e cottura ortaggi