CORSO PROFESSIONALE

Operatore del punto vendita specializzato GDO

DURATA: 40 ORE

OBIETTIVO

Il corso ha l'obiettivo di formare la figura dell'Operatore/operatrice di vendita specializzato. Le principali attività che svolge riguardano servizio, informazione tecnico commerciale e assistenza alla clientela all'interno in un negozio di commercio tradizionale o in un reparto di grande distribuzione specializzata, fornendo ai partecipanti le competenze necessarie a svolgere questa mansione.
Durante il corso gli allievi potranno ottenere la certificazione HACCP previo superamento del relativo test.
Verranno trasferite inoltre nozioni di diritti e doveri dei lavoratori temporanei come da allegato 12 del Vademecum e le norme in materia di sicurezza generale secondo l'Accordo Stato-Regioni.

DESTINATARI

Il corso è rivolto a candidati a missione di lavoro in somministrazione (sia occupati che disoccupati) iscritti e selezionati da KeJob srl interessati a svolgere la mansione di operatore del punto vendita specializzato GDO.

CONTENUTI

Modulo 1 - Gestione dei generi vari all'interno di un punto vendita cash and carry
Durata: 28 ore (teoria)

Introduzione alla GDO e al Cash and Carry
Competenze addetto GDO
Esposizione promozioni
Layout in GDO
Allestimento scaffali/vetrine
Tecniche di classificazione e identificazione delle merci
Carico dei generi vari
Procedure per le non conformità
Conservazione dei prodotti e gestione degli scarti
Indennità per il cassiere/a e procedure per gli scontrini
Indice di rotazione della categoria merceologica e tipologia dei prodotti con successive esercitazioni pratiche

Modulo 2 - Formazione generale dei lavoratori in materia di sicurezza D.Lgs. 81/08 (modulo obbligatorio)
Durata: 4 ore (teoria)

L'obiettivo della formazione generale dei lavoratori, nel rispetto dell'Accordo Stato Regioni in vigore dal 26 gennaio 2012, è fornire conoscenze generali sui concetti di danno, rischio, prevenzione, fornire conoscenze rispetto alla legislazione e agli organi di vigilanza in materia di sicurezza e salute sul lavoro.
La formazione deve essere completata entro 60 giorni dall'assunzione.

Contenuti:

1. Concetto di rischio.
2. Concetto di danno.
3. Concetto di prevenzione.
4. Concetto di protezione.
5. Organizzazione della prevenzione aziendale.
6. 6.Diritti, doveri e sanzioni per i vari soggetti aziendali.
7. Organi di vigilanza, controllo e assistenza.

Modulo 3 - Diritti e doveri dei lavoratori temporanei (modulo obbligatorio)
Durata: 4 ore (teoria)

Dal lavoro interinale al lavoro in somministrazione: la legislazione in materia di lavoro temporaneo Definizione del lavoro in somministrazione
Sistema del lavoro in somministrazione: triangolazione lavoratore, agenzia, impresa utilizzatrice
Gli ambiti di ammissibilità e i divieti previsti dalla legislazione e dai contratti collettivi nazionali di categoria dell'impresa utilizzatrice
Il CCNL per i lavoratori temporanei
Le materie di competenza e gli obblighi dell'agenzia per il lavoro
Le materie di competenza e gli obblighi dell'impresa utilizzatrice
Il contratto commerciale tra agenzia ed impresa utilizzatrice: che cosa deve necessariamente contenere
Il contratto tra lavoratore e agenzia di somministrazione: che cosa deve necessariamente contenere
La Bilateralità: Forma.temp – finalità e modalità di accesso alla formazione

Modulo 4 - HACCP
Durata: 4 ore (teoria)

Regolamenti di Riferimento: Reg. 178/2002 e 852/2004
Principi del sistema HACCP
Fasi del metodo HACCP
Tipi di contaminazione e conservazione dei prodotti alimentari
Norme igieniche e strutturali per gli edifici
Requisiti specifici per i locali alimentari
Requisiti specifici per strutture mobili o temporanee
Le norme igieniche per il personale
La pulizia e la sanificazione
Hygienic design: il design igienico in riferimento alla moderna produzione alimentare, applicazione all'industria ed agli imballaggi.

Per ulteriori informazioni sul fondo e sulle modalità di accesso ai corsi finanziati Forma.temp si rimanda al sito www.formatemp.it

SEDE EROGAZIONE CORSO

Il corso si svolgerà interamente in modalità webinar

CALENDARIO

DATA	ORARIO	TOT. ORE	ARGOMENTO	DOCENTE
Martedì 24/11/2026	09:00 - 13:00	4	Mod. 1 - Gestione dei generi vari all'interno di un punto vendita cash and carry	Pier Vito Berdicchia
Martedì 24/11/2026	14:00 - 18:00	4	Mod. 1 - Gestione dei generi vari all'interno di un punto vendita cash and carry	Pier Vito Berdicchia
Giovedì 26/11/2026	09:00 - 13:00	4	Mod. 3 - Diritti e doveri dei lavoratori temporanei (modulo obbligatorio)	Docenza Sindacale
Venerdì 27/11/2026	09:00 - 13:00	4	Mod. 2 - Formazione generale dei lavoratori in materia di sicurezza D.Lgs. 81/08 (modulo obbligatorio)	Matteo Monica
Martedì 01/12/2026	09:00 - 13:00	4	Mod. 1 - Gestione dei generi vari all'interno di un punto vendita cash and carry	Pier Vito Berdicchia
Martedì 01/12/2026	14:00 - 18:00	4	Mod. 1 - Gestione dei generi vari all'interno di un punto vendita cash and carry	Pier Vito Berdicchia
Mercoledì 02/12/2026	09:00 - 13:00	4	Mod. 4 - HACCP	Andrea Lambruschi
Mercoledì 02/12/2026	14:00 - 18:00	4	Mod. 1 - Gestione dei generi vari all'interno di un punto vendita cash and carry	Pier Vito Berdicchia
Giovedì 03/12/2026	09:00 - 13:00	4	Mod. 1 - Gestione dei generi vari all'interno di un punto vendita cash and carry	Pier Vito Berdicchia
Giovedì 03/12/2026	14:00 - 18:00	4	Mod. 1 - Gestione dei generi vari all'interno di un punto vendita cash and carry	Pier Vito Berdicchia