

Allegato 1

Profili Formativi del Settore Alimentazione

1. Profilo tipo: addetto all'amministrazione e gestione aziendale

Figure professionali di riferimento

Tecnici di amministrazione/finanza/controllo di gestione.

Operatori di contabilità.

Tecnici di gestione/sviluppo di personale.

Operatori di segreteria. Area di attività

Amministrazione e gestione aziendale

Settore: alimentare

Competenze tecnico-professionali generali

Conoscere il contesto di riferimento dell'impresa, dei prodotti e dei servizi di settore.

Conoscere e saper applicare le basi tecniche e scientifiche della professionalità.

Conoscere e saper utilizzare le tecniche e i metodi di lavoro.

Conoscere e saper utilizzare gli strumenti e le tecnologie di lavoro (attrezzature, macchinari e strumenti di lavoro).

Conoscere e utilizzare le misure e i dispositivi di prevenzione e di sicurezza individuale e di tutela ambientale.

Conoscere e sapersi adeguare alle innovazioni di prodotto, di processo e di contesto.

Conoscere e saper applicare le norme e le disposizioni in materia di prevenzione e protezione dagli incendi.

Saper operare in un contesto aziendale orientato alla soddisfazione del cliente.

Competenze tecnico-professionali di profilo

Conoscere e saper applicare principi, metodi e tecniche di contabilità generale.

Conoscere gli elementi basilari di una lingua straniera in modo da interpretare lettere e redigere documenti amministrativi.

Conoscere e saper utilizzare tecniche di gestione aziendale, di archiviazione, di selezione del personale, di sviluppo organizzativo e tecnica bancaria.

Saper utilizzare lo strumento informatico e i principali software applicativi per le operazioni di calcolo e di videoscrittura.

Saper organizzare e gestire un archivio cartaceo ed elettronico.

Saper operare nel rispetto delle norme e delle buone prassi in materia di prevenzione e protezione dai rischi per la sicurezza sul lavoro e di prevenzione dagli incendi.

2. Profilo tipo: addetto alla ricerca e sviluppo del prodotto/processo

Figure professionali di riferimento

Tecnici acquisti, tecnici di ricerca sviluppo alimentare.

Disegnatori/progettisti CAD.

Tecnologi di industrializzazione di prodotto/processo.

Tecnici di sistemi qualità di processo e di prodotto.

Tecnici di laboratorio.

Tecnici di ambiente e sicurezza.

Area di attività: ricerca e sviluppo del prodotto/processo.

Settore: alimentare

Competenze tecnico-professionali generali

Conoscere il contesto di riferimento dell'impresa, dei prodotti e dei servizi di settore.

Conoscere e saper applicare le basi tecniche e scientifiche della professionalità.

Conoscere e saper utilizzare le tecniche e i metodi di lavoro.

Conoscere e saper utilizzare gli strumenti e le tecnologie di lavoro (attrezzature, macchinari e strumenti di lavoro).

Conoscere e utilizzare le misure e i dispositivi di prevenzione e sicurezza individuale e di tutela ambientale.

Conoscere e saper applicare le norme e le disposizioni in materia di prevenzione e protezione dagli incendi.

Conoscere e sapersi adeguare alle innovazioni di prodotto, di processo e di contesto.

Saper operare in un contesto aziendale orientato alla soddisfazione del cliente.

Competenze tecnico-professionali di profilo

Conoscenza delle materie prime, dei prodotti e dei servizi del settore.

Leggere e interpretare il disegno tecnico.

Conoscere gli elementi basilari di una lingua straniera.

Conoscere e saper applicare le tecniche, i metodi di lavoro e i sistemi di autocontrollo HCCP (Hazard Analysis Critical Control Points) degli alimenti.

Saper predisporre i campioni da analizzare e le relative strumentazioni. Saper leggere e interpretare, anche attraverso l'utilizzo di strumenti informatici e statistici, i risultati relativi alle prove effettuate, conoscendo le normative di riferimento.

Saper utilizzare lo strumento informatico e i principali software applicativi per le operazioni di calcolo e di videoscrittura.

Saper operare nel rispetto delle norme e delle buone prassi in materia di prevenzione e protezione dai rischi per la sicurezza sul lavoro e di prevenzione dagli incendi.

Conoscere e saper applicare le disposizioni in materia di tutela ambientale.

3. Profilo tipo: Operatori di produzione compresi i pasticceri

Figure professionali di riferimento

Tecnici di programmazione della produzione.

Tecnici di produzione (addetti alla gestione di reparto/unità operativa).

Conduttori di processi e sistemi automatizzati.

Operatori di produzione.

Area di attività: produzione.

Settore: alimentare

Competenze tecnico-professionali generali

Conoscere il contesto di riferimento dell'impresa, dei prodotti e dei servizi di settore.

Conoscere e saper applicare le basi tecniche e scientifiche della professionalità.

Conoscere e saper utilizzare le tecniche e i metodi di lavoro.

Conoscere e saper utilizzare gli strumenti e le tecnologie di lavoro (attrezzature, macchinari e strumenti di lavoro).

Conoscere e utilizzare le misure e i dispositivi di prevenzione e di sicurezza individuale e di tutela ambientale.

Conoscere e saper applicare le norme e le disposizioni in materia di prevenzione e protezione dagli incendi.

Conoscere e sapersi adeguare alle innovazioni di prodotto, di processo e di contesto.

Saper operare in un contesto aziendale orientato alla qualità secondo le procedure previste.

Competenze tecnico-professionali di profilo

Conoscenza delle materie prime, dei prodotti e dei servizi del settore comprese le materie del settore dolciario.

Leggere e interpretare il disegno tecnico.

Conoscere gli elementi basilari di una lingua straniera.

Conoscere e saper applicare le tecniche, i metodi di lavoro e i sistemi di autocontrollo HCCP (Hazard Analysis Critical Control Points) degli alimenti.

Tracciabilità e sicurezza alimentare.

Saper utilizzare lo strumento informatico e i principali software applicativi per le operazioni di calcolo e di videoscrittura.

Saper utilizzare lo strumento informatico e i principali software applicativi per le operazioni di calcolo e di videoscrittura.

Conoscere e saper applicare le disposizioni in materia di ecologia e di tutela ambientale.

4. Profilo tipo: addetto alla logistica

Figure professionali di riferimento

Tecnici di programmazione della logistica.

Tecnici di approvvigionamenti.

Magazzinieri.

Operatori della produzione e stoccaggio.

Area di attività: logistica.

Settore: alimentare

Competenze tecnico-professionali generali

Conoscere il contesto di riferimento dell'impresa, dei prodotti e dei servizi di settore.

Conoscere e saper applicare le basi tecniche e scientifiche della professionalità.

Conoscere e saper utilizzare le tecniche e i metodi di lavoro.

Conoscere e saper utilizzare gli strumenti e le tecnologie di lavoro (attrezzature, macchinari e strumenti di lavoro).

Conoscere e utilizzare le misure e i dispositivi di prevenzione e sicurezza individuale e di tutela ambientale.

Conoscere e saper applicare le norme e le disposizioni in materia di prevenzione e protezione dagli incendi.
Conoscere e sapersi adeguare alle innovazioni di prodotto, di processo e di contesto.
Saper operare in un contesto aziendale orientato alla qualità secondo le procedure previste.
Competenze tecnico-professionali di profilo
Conoscenza delle materie prime, dei semilavorati, dei materiali di imballaggio e dei servizi del settore.
Conoscere e saper applicare le tecniche, i metodi di lavoro e i sistemi di autocontrollo HCCP (Hazard Analysis Critical Control Points) degli alimenti.
Conoscere e saper utilizzare i metodi e le tecniche di magazzino e di stoccaggio.
Saper utilizzare lo strumento informatico e i principali software applicativi per le operazioni di calcolo e di videoscrittura.
Saper utilizzare lo strumento informatico e i principali software applicativi per le operazioni di calcolo e di videoscrittura.
Conoscere e saper applicare le disposizioni in materia di ecologia e di tutela ambientale.

5. Profilo tipo: addetto ai sistemi informativi

Figure professionali di riferimento

Tecnici di sistema informativo aziendale.

Tecnici di informatica industriale.

Area di attività: sistemi informativi

Settore: alimentare

Competenze tecnico-professionali generali

Conoscere il contesto di riferimento dell'impresa, dei prodotti e dei servizi di settore.

Conoscere e saper applicare le basi tecniche e scientifiche della professionalità.

Conoscere e saper utilizzare le tecniche e i metodi di lavoro.

Conoscere e saper utilizzare gli strumenti e le tecnologie di lavoro (attrezzature, macchinari e strumenti di lavoro).

Conoscere e utilizzare le misure e i dispositivi di sicurezza e prevenzione individuale.

Conoscere e saper applicare le norme e le disposizioni in materia di prevenzione e protezione dagli incendi.

Conoscere e sapersi adeguare alle innovazioni di prodotto, di processo e di contesto.

Saper operare in un contesto aziendale orientato alla qualità secondo le procedure previste.

Competenze tecnico-professionali di profilo

Conoscere e saper applicare le basi tecniche e scientifiche dell'informatica applicata ai prodotti e ai servizi del settore.

Conoscere e utilizzare i principi basilari della programmazione e la terminologia tecnica della propria area di attività.

Conoscere i sistemi di elaborazione elettronica di dati o i mezzi periferici che interagiscono con il sistema operativo principale.

Conoscere e applicare le tecniche di sicurezza informatica.

Conoscere i processi e le procedure che caratterizzano l'attività di assistenza telematica.

6. Profilo tipo: addetto commerciale e comunicazione

Figure professionali di riferimento

Tecnici commerciale/marketing/organizzazione vendite.

Operatori dei servizi commerciali.

Venditori (distribuzione e assistenza clienti).

Tecnici di comunicazione e immagine.

Area di attività: commerciale e comunicazione

Settore: alimentare

Competenze tecnico-professionali generali

Conoscere il contesto di riferimento dell'impresa, dei prodotti e dei servizi di settore.

Conoscere e saper applicare le basi tecniche e scientifiche della professionalità.

Conoscere e saper utilizzare le tecniche e i metodi di lavoro.

Conoscere e saper utilizzare gli strumenti e le tecnologie di lavoro (attrezzature, macchinari e strumenti di lavoro).

Conoscere e utilizzare le misure e i dispositivi di prevenzione e sicurezza individuale.

Conoscere e saper applicare le norme e le disposizioni in materia di prevenzione e protezione dagli incendi.

Conoscere e sapersi adeguare alle innovazioni di prodotto, di processo e di contesto.

Saper operare in un contesto aziendale orientato alla soddisfazione del cliente e del consumatore.

Saper operare in un contesto aziendale orientato alla qualità secondo le procedure previste.

Competenze tecnico-professionali di profilo

Conoscenza dei prodotti e dei servizi del settore.

Conoscere gli elementi basilari di una lingua straniera.

Conoscere e saper applicare le tecniche di comunicazione, di ricerca di mercato, di vendita, di marketing e di servizio clienti.

Conoscere e utilizzare gli strumenti di lavoro.

Conoscere i principi e le tecniche di informatica e telematica applicate al settore.