

Addetto al commercio e alla somministrazione di alimenti e bevande

 SETTORE 23. [Servizi turistici](#)

REPERTORIO - Marche

AdA associate alla Qualificazione

Competenze

Titolo: Riconoscimento merceologico ed etichettatura degli alimenti

Descrizione: Riconoscimento merceologico ed etichettatura degli alimenti

Attività associate alla Competenza

CONOSCENZE

Merceologia del settore alimentare e relativa etichettatura
Etichettatura e rintracciabilità dei prodotti D.Lgs. 109/92 e s.m.i.
Normativa nazionale e regionale per la valorizzazione delle produzioni agroalimentari D.Lgs. 181/03

ABILITÀ/CAPACITÀ

Identificare le caratteristiche merceologiche ed organolettiche delle principali derrate alimentari
Gestire il rapporto commerciale con il cliente in un'ottica di tutela dei diritti dei consumatori e di

Titolo: Manipolazione igienica e sicura degli alimenti

Descrizione: Manipolazione igienica e sicura degli alimenti

Attività associate alla Competenza

CONOSCENZE

L.R. 27/2009; L. 283/1962; DPR327/1980; D.Lgs. 193/2007; Reg. CE 178/2002; Reg. CE 852/2004; Reg. CE 2073/2005

Il sistema HACCP: principi, scopi, campo di applicazione e normativa di riferimento

Il programma operativo per l'attuazione del sistema HACCP

Linee guida per la stesura del manuale e dei piani autocontrollo

I rischi igienico sanitari per quanto concerne locali, attrezzature, strumenti, produzione e personale

Programmi di pulizia giornaliera e modalità di raccolta e rimozione dei rifiuti

Analisi dei potenziali rischi per gli alimenti (analisi del processo e delle cause)

Inteventi in caso di rischi

Utilizzo di check-list

Procedure adeguate in caso di rilevazione di prodotti che rappresentano un rischio immediato per la salute

I fattori responsabili di malattie di origine alimentare

Le principali alterazioni e contaminazione cui sono soggetti gli alimenti

La deperibilità degli alimenti

Microbiologia degli alimenti: analisi dei processi di trasformazione/alterazione e delle loro cause

Metodi di conservazione (caldo/freddo) degli alimenti

Deperibilità degli alimenti; Alterazioni e contaminazione cui sono soggetti

Tossinfezioni ed intossicazioni alimentari. Il rischio alimentare

Contaminanti biotici e abiotici degli alimenti

Controlli ispettivi nelle industrie alimentari e relativi campionamenti

Legislazione vigente

ABILITÀ/CAPACITÀ

Riconoscere il quadro normativo igienico-sanitario che regola l'attività di commercio e di somministrazione alimenti e bevande

Riconoscere i principi scientifici e metodologici alla base di un'efficace applicazione del sistema HACCP all'interno dei processi lavorativi tipici di un esercizio di vendita o di somministrazione di alimenti e bevande

Applicare correttamente le principali norme igieniche personali, di tutela degli ambienti di lavoro e di qualità dei processi produttivi
Applicare correttamente il sistema di autocontrollo dell'igiene degli alimenti previsto dalla metodologia HACCP
Compilare correttamente la documentazione necessaria
Riconoscere le diverse cause di malattie di origine alimentare e delle relative modalità di trasmissione
Trattare correttamente le diverse tipologie di alimenti al fine di garantire la qualità igienica e la sicurezza degli stessi e quindi la salute dei consumatori
Promuovere l'adozione di comportamenti conformi alla sicurezza degli alimenti

Titolo: Gestione sicura del luogo di lavoro

Descrizione: Gestione sicura del luogo di lavoro

Attività associate alla Competenza

CONOSCENZE

Il quadro normativo in tema di sicurezza

I soggetti del sistema di Prevenzione Aziendale secondo il D.Lgs. 81/08, conoscendone i compiti, gli obblighi e le responsabilità civili e penali

Rischi presenti sul luogo di lavoro: situazioni critiche e strumenti per la prevenzione

Gestione della documentazione obbligatoria

Elementi di igiene e sicurezza nei luoghi di lavoro ai sensi del D. Lgs. 81/2008: gestione SPP, il datore di lavoro responsabile del SPP, primo soccorso

Gestione delle ricadute applicative ed organizzative per mettere in atto il piano delle misure di prevenzione e l'individuazione dei DPI

Gestione delle ricadute applicative e organizzative della valutazione del rischio per mettere in atto: la sorveglianza sanitaria, il piano e la gestione del primo soccorso

Il rapporto con il Rappresentante dei Lavoratori per la Sicurezza

Programmi di formazione e informazione del personale

Valutazione, in caso di infortunio, dello stato del soggetto da soccorrere ed effettuare i primi interventi di pronto soccorso

ABILITÀ/CAPACITÀ

Garantire la protezione e la prevenzione dei rischi nell'ambiente di lavoro secondo la normativa vigente

Adottare comportamenti rispettosi delle condizioni di sicurezza e di salubrità degli ambienti di lavoro, nel rispetto degli obblighi previsti dalla normativa vigente con particolare riferimento al D.Lgs. 81/2008

Effettuare la valutazione dei rischi, l'individuazione, la programmazione, la realizzazione e verifica delle misure di prevenzione e protezione

Utilizzare locali, impianti, attrezzature e strumenti tecnici per la conservazione e la manipolazione della merce in modo corretto dal punto di vista della sicurezza

Motivare dipendenti e collaboratori promuovendo l'adozione di comportamenti conformi alla prevenzione dei rischi, alle norme di sicurezza e all'attenzione ai pericoli connessi all'uso di sostanze, impianti e attrezzature

Titolo: Prevenzione incendi e procedure anticendio

Descrizione: Prevenzione incendi e procedure anticendio

Attività associate alla Competenza

CONOSCENZE

L'incendio e la prevenzione

Protezione antincendio e procedure da adottare in caso di incendio

Gestione emergenze

Istruzioni all'uso degli estintori portatili

ABILITÀ/CAPACITÀ

Utilizzare in modo corretto impianti, attrezzature e strumenti in un'ottica di prevenzione incendi, adottare le procedure previste in caso di incendio

Informare i dipendenti e i collaboratori sull'adozione di comportamenti finalizzati alla prevenzione degli incendi e di procedure da adottare in caso di incendio

Titolo: Avviamento e gestione finanziaria, amministrativa e fiscale dell'esercizio commerciale

Descrizione: Avviamento e gestione finanziaria, amministrativa e fiscale dell'esercizio commerciale

Attività associate alla Competenza

CONOSCENZE

Adempimenti e autorizzazioni per avviare un esercizio

Regolamenti comunali: edilizio e igiene

Controlli ufficiali e sanzioni amministrative

Sistema contabile: Regimi contabili e tenuta della contabilità, Operazioni bancarie e finanziamenti, strumenti e modalità di pagamento diversificate

Sistema fiscale: imposte, tasse, tributi

Ricavi e costi aziendali: Budget d'esercizio, Bilancio

Assistenza e previdenza per i titolari di esercizi commerciali e di esercizi pubblici

Rapporti con gli enti previdenziali

Tipologie di contratti di lavoro: l'apprendistato, i contratti di inserimento, i contratti a tempo determinato, i contratti a tempo indeterminato, part-time, lavoro subordinato ed autonomo

Diritti e doveri del datore di lavoro e del lavoratore

ABILITÀ/CAPACITÀ

Identificare le tipologie di imprese commerciali sotto l'aspetto giuridico- formale e definire gli elementi di base di funzionamento a livello organizzativo e gestionale di un esercizio di commercio e/o di somministrazione alimenti e bevande al pubblico

Effettuare gli adempimenti e le formalità necessarie, secondo la normativa vigente per la costituzione e l'avvio dell'esercizio

Riconoscere gli ambiti di applicazione delle normative di settore e delle relative sanzioni

Riconoscere la normativa fiscale e tributaria che regola la vendita e la movimentazione della merce, utilizzando correttamente la modulistica per le registrazioni elementari da effettuare in azienda ed individuando quanto affidare all'esterno, ai fini della gestione fiscale e tributaria complessiva

Identificare diverse tipologie dei documenti di tipo contrattuale, assicurativo, previdenziale da utilizzare per la corretta gestione del rapporto di lavoro di

dipendenti e/o di collaboratori

Titolo: Organizzazione e gestione operativa dell'esercizio commerciale

Descrizione: Organizzazione e gestione operativa dell'esercizio commerciale

Attività associate alla Competenza

CONOSCENZE

Assortimento, gestione e rotazione delle scorte
Il marketing di base
Marketing mix dell'impresa commerciale
Tecniche di comunicazione interpersonale e di negoziazione commerciale
La psicologia del consumatore
Tipologie di consumatori
La psicologia di vendita
Il ruolo della pubblicità
Tecniche di comunicazione, accoglienza e fidelizzazione del cliente
Preparazione di tutto il materiale necessario per un corretto servizio
Preparazione del tavolo di servizio - consolle
Metodi diversi di mise en place
Abbigliamento da lavoro

ABILITÀ/CAPACITÀ

Ottimizzare la gestione delle scorte di magazzino in un'ottica di prevenzione dei rischi di deperibilità e di economicità delle giacenze
Valutare gli elementi di marketing (prodotto, prezzo, promozione) per l'ottimizzazione della vendita di prodotti e servizi in relazione al target di riferimento
Rapportarsi al cliente e al fornitore attraverso strategie comunicative diversificate in rapporto al contesto
Presentare in modalità attrattiva il proprio servizio

Codici ISTAT CP2021 associati

Codici ISTAT ATECO associati

Nessun codice Ateco associato.

Istituto Nazionale per l'Analisi delle Politiche Pubbliche - Corso
d'Italia, 33 - 00198 Roma - C.F. 80111170587

Copyright 2026 INAPP | All Rights Reserved