

# ADDETTO LOGISTICA/GESTIONE MAGAZZINO FOOD

## **3° LIVELLO – 210 ORE**

### **PARTICOLARI CONOSCENZE TECNICHE ED APPROFONDIRITA CONOSCENZA TECNICO-PRATICA:**

- Conducente di autotreni e di autoarticolati pesanti
- Operaio specializzato provetto

## **4° LIVELLO – 180 ORE**

### **SPECIFICHE CONOSCENZE TECNICHE E PARTICOLARI CAPACITÀ TECNICO PRATICHE:**

- Autotrenista, conducente di automezzi pesanti
- Magazziniere
- Operaio specializzato

## **5° LIVELLO – 160 ORE**

### **NORMALI CONOSCENZE ED ADEGUATE CAPACITÀ TECNICO-PRATICHE:**

- Addetto al controllo e alla verifica delle merci
- Conducente di autovetture
- Campionarista, prezzista
- Addetto all'insieme delle operazioni nei magazzini di smistamento, centro di distribuzione e /o depositi nelle aziende a integrale libero servizio
- Operaio qualificato

## **COMPETENZE DI SETTORE**

- Conoscere le caratteristiche del settore.
- Conoscere l'impresa di riferimento nei suoi aspetti organizzativi e gestionali ed il contesto in cui opera.
- Conoscere le innovazioni di prodotto, di processo e di contesto.
- 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 e protezione dagli incendi.

## **COMPETENZE DI AREA**

- Saper operare in un contesto aziendale orientato alla qualità e secondo le procedure previste.
- Conoscere e saper praticare le condizioni di stoccaggio dei prodotti alimentari, sia per quanto riguarda gli aspetti igienico/sanitari, che per quanto riguarda la loro movimentazione in sicurezza.
- Conoscere e saper utilizzare il glossario della professione e il linguaggio tecnico.
- Conoscere gli elementi basilari di una lingua straniera se richiesto dalla mansione.
- Conoscere il ruolo della propria area di attività all'interno del processo di produzione e di erogazione del servizio.
- Conoscere e saper utilizzare gli strumenti e le tecnologie proprie dell'area di attività.
- Sapersi rapportare alle altre aree organizzative aziendali.

## **COMPETENZE DI PROFILO**

- Riconoscere il proprio ruolo all'interno del contesto aziendale e del processo di erogazione del servizio.
- Conoscere e saper applicare i principi della logistica e le tecniche di magazzinaggio delle merci (accettazione, conservazione e movimentazione).
- Saper utilizzare il personal computer e i principali software applicativi se richiesto dalla mansione.
- Conoscere la merceologia alimentare.
- Conoscere e saper utilizzare la strumentazione (macchine, impianti, tecnologie).
- Saper controllare lo stato di efficienza e la pulizia di attrezzature e utensili se richiesto dalla mansione.
- Saper organizzare gli spazi di lavoro in modo razionale, secondo procedure codificate.
- Saper utilizzare in sicurezza gli strumenti di lavoro e le attrezzature riferiti al profilo
- Conoscere e saper utilizzare i dispositivi di protezione individuale.
- Saper applicare le norme e le disposizioni in materia di prevenzione e protezione dagli incendi.
- Altro:

TIMBRO E FIRMA DEL DATORE DI LAVORO