



Repubblica di San Marino  
Segreteria di Stato per il Lavoro, la Cooperazione e l'Informazione

Centro di Formazione Professionale  
Dipartimento Prevenzione U.O.C. Sanità Pubblica - Modulo Funzionale Sanità Veterinaria e Igiene Alimentare

## CORSO DI QUALIFICA PROFESSIONALE PER **BANCONIERE DI PRODOTTI DI GASTRONOMIA**

In collaborazione con

**TITANCOOP Soc. Coop. a.r.l., Centro Commerciale San Marino S.p.a., La Bottega srl, La Sociale S.p.a.**

### **PROFILO PROFESSIONALE**

Il Banconiere di prodotti di gastronomia lavora all'interno di supermercati, negozi al dettaglio, rosticcerie e gastronomie. Assiste, orienta e informa il cliente sui prodotti alimentari in vendita. Effettua il servizio al banco di prodotti di gastronomia, latticini, salumi, panetteria e pasticceria. Cura e dispone i prodotti in esposizione.

Conosce: le qualità nutrizionali e le caratteristiche organolettiche dei prodotti del banco freschi oltre alle varie tipologie di preparazioni gastronomiche; la lavorazione e le tecniche di taglio di salumi e formaggi; l'organizzazione, il ricevimento e lo stoccaggio delle merci; le normative di settore e l'HACCP al fine di evitare pericoli e rischi e stabilire misure di controllo per prevenire l'insorgenza di problemi igienico-sanitari; i diversi modi di utilizzo, cottura e abbinamenti in tavola.

### **DURATA DEL CORSO**

Il corso ha una durata di 302 ore complessive articolate in n.102 ore di lezioni teorico/pratiche che si svolgeranno presso il Centro di Formazione Professionale e presso aziende del territorio e n.200 ore di stage che si svolgeranno presso esercizi commerciali del territorio.

### **REQUISITI D'AMMISSIONE**

La partecipazione è aperta a quanti hanno adempiuto all'obbligo scolastico, sono in possesso di cittadinanza o residenza sammarinese e sono disoccupati, inoccupati o percettori di ammortizzatori sociali iscritti nelle pubbliche graduatorie.

### **CALENDARIO**

Il corso si svolgerà a partire da dicembre 2015 per le lezioni teorico/pratiche; lo stage verrà svolto dal mese di marzo 2016, al termine si effettuerà l'esame di qualifica.

### **ISCRIZIONI**

Verranno ammessi un minimo di 8 ed un massimo di 22 persone.

Le domande d'iscrizione, **accolte in ordine di presentazione**, dovranno pervenire alla segreteria del Centro di Formazione Professionale in Piazza Bertoldi, 12 - Serravalle - Rep. di San Marino, **a partire dal 1 dicembre 2015** presentando: documento di identità personale, marca da bollo da euro 10,00, n. 1 fototessera, cartellino rosa rilasciato dall'Ufficio del Lavoro, ricevuta di avvenuto pagamento della quota di euro **200,00**, da effettuarsi tramite bonifico bancario (intestato a Centro di Formazione Professionale presso Cassa di Risparmio di San Marino- Agenzia di Serravalle- IBAN: SM1610606709802000020111129- causale: "Iscrizione corso Banconiere di prodotti di gastronomia").

### **ESAME FINALE**

Il corso si concluderà con un esame finale di accertamento delle capacità professionali acquisite ed il rilascio di un'attestazione di qualifica. Costituiranno elementi di valutazione i giudizi riportati nello stage e nelle prove d'esame. Non saranno ammessi a sostenere l'esame finale coloro che avranno superato il 15% di assenze.

Per INFORMAZIONI: Centro di Formazione Professionale Tel. 0549 885721 [info.cfp@pa.sm](mailto:info.cfp@pa.sm)