



Ente Bilaterale Artigianato Pugliese

APPRENDISTATO PROFESSIONALIZZANTE
PROFILI FORMATIVI DELL'ARTIGIANATO PUGLIESE

SETTORE
ARTIGIANATO PUGLIA

ALIMENTARE E PANIFICAZIONE

CCNL DI RIFERIMENTO

ALIMENTARE E PANIFICAZIONE ARTIGIANI Verbale di accordo del 24 -01 -2008

SUB SETTORI

SFERA DI APPLICAZIONE PROFILI FORMATIVI SUB SETTORI CCNL - ALIMENTARISTI ARTIGIANI
--



DURATA MASSIMA APPRENDISTATO PROFESSIONALIZZANTE

- 1° Gruppo (Livelli 1°,1°S)
durata: 5 anni e 6 mesi
- 2° Gruppo (livelli 2°,3°a,3°,4°)
durata: 5 anni
- 3° Gruppo (livello 5°)
durata: 3 anni

Categorie professionali	
1°-1°s Livello	
2° Livello	
3° -3°a Livello	
4° Livello	
5° Livello	



Profilo: **ADDETTI ALLA PRODUZIONE**

1. Comparto : **ALIMENTARISTA - ARTIGIANO**

MANSIONI:

- Tecnici programmazione della produzione
- Tecnici di produzione (gestione reparto/unità operativa)
- Conduttori di processi e sistemi automatizzati
- Operatori di produzione e servizi

COMPETENZE DI BASE :

- INGLESE LIVELLO BASE
- NORMATIVA IN MATERIA DI SICUREZZA
- MISURE DI PROTEZIONE E PREVENZIONE INDIVIDUALE
- ELEMENTI DI DIRITTO DEL LAVORO
- DISEGNO TECNICO
- SISTEMI OPERATIVI PC (WINDOWS), PACCHETTO OFFICE
- CONOSCENZA COMPITI ED ATTIVITA' DEGLI ORGANISMI BILATERALI ARTIGIANI
- MATEMATICA

COMPETENZE TRASVERSALI :

- Analisi selettiva dei materiali , conoscenza caratteristiche, modalità di utilizzo ed aspetti ecologici delle materie prime e tutela ambientale
- Approfondimento della normativa sulla sicurezza specifica legato al proprio ruolo operativo e dei rischi collegati alle diverse mansioni operative in azienda
- Approntamento macchinari ed utensili
- Comunicare e sapersi coordinare con i compagni di lavoro per l'esatta esecuzione dei lavori
- Conoscere gli strumenti e le tecnologie di lavoro (attrezzature, macchinari e strumenti di lavoro)
- Conoscere i linguaggi base di programmazione informatica utilizzati per il funzionamento delle macchine
- Conoscere le tecniche di lavorazione e delle innovazioni aziendali in atto
- Leggere, comprendere e comunicare ad altri lavoratori istruzioni tecniche sui lavori, sui materiali, sulle attrezzature, sui macchinari, rapportandosi con essi per esatta esecuzione dei lavori
- Organizzazione e pulizia del proprio posto di lavoro
- Conoscenza delle materie prime, dei prodotti, dei semilavorati, dei materiali di imballaggio
- Conoscere le linee fondamentali della disciplina legislativa del rapporto di lavoro e gli istituti contrattuali
- Conoscere i diritti e doveri dei lavoratori
- Conoscere in modo generale gli elementi che compongono la retribuzione e il costo del lavoro
- Conoscere gli aspetti normativi e organizzativi generali relativi alla sicurezza del lavoro
- Conoscere i principali fattori di rischio e nozioni sulla gestione delle emergenze e sulla protezione dagli incendi
- Conoscere in modo generale e saper individuare le misure di prevenzione e protezione
- Valutare le competenze e risorse personali, anche in relazione al lavoro e al ruolo professionale
- Saper definire la propria collocazione nell'ambito di una struttura organizzativa
- Saper comunicare efficacemente nel contesto di lavoro in particolare con le aree logistica e manutenzione
- Saper analizzare e risolvere situazioni problematiche
- Conoscere i principi e le modalità di organizzazione del lavoro nell'impresa , mercato e prodotti
- Conoscere il contesto di riferimento dell'impresa (produttività, efficienza, tempestività, qualità, ecc.)
- Saper operare in un contesto aziendale orientato alla qualità e alla soddisfazione del cliente

COMPETENZE SPECIALISTICHE :

- saper utilizzare gli strumenti e le tecnologie di lavoro (attrezzature, macchinari e strumenti di lavoro)
- orientamento alla qualità
- conoscenza organizzazione della propria azienda, delle materie prime, composizione dei materiali ecc.
- acquisire conoscenza pratica della strumentazione per il lavoro del vetro
- saper elaborare semplici bozzetti del prodotto da realizzare
- saper utilizzare le diverse tecniche del processo produttivo del vetro artistico
- saper introdurre elementi di design nella creazione del prodotto



2. Comparto: **ALIMENTARISTA - ARTIGIANO**

MANSIONI:

- Tecnici ed operatori della programmazione della manutenzione
- Manutentori
- Progettisti di implementazione/adequamento impianti

COMPETENZE DI BASE :

- INGLESE LIVELLO BASE
- NORMATIVA IN MATERIA DI SICUREZZA
- LINEAMENTI DI DIRITTO DEL LAVORO
- SISTEMI OPERATIVI PC (WINDOWS),PACCHETTO OFFICE E MATEMATICA
- CONOSCENZA COMPITI ED ATTIVITA' DEGLI ORGANISMI BILATERALI ARTIGIANI
- MATERIALI DI LAVORO COMPONENTISTICA IMPIANTI
- SICUREZZA E MISURE DI PROTEZIONE E PREVENZIONE INDIVIDUALE
- ECOLOGIA E TUTELA AMBIENTALE

COMPETENZE TRASVERSALI :

- Analisi selettiva dei materiali , conoscenza caratteristiche, modalità di utilizzo ed aspetti ecologici delle materie prime
- Approfondimento della normativa sulla sicurezza specifica del proprio ruolo e mansione in azienda
- Approntamento e messa punto del sistema di manutenzione ordinaria e straordinaria aziendale e dei macchinari ed utensili ed individuazione ed eliminazione guasti e malfunzionamenti
- Comunicare e sapersi coordinare con i compagni di lavoro per l'esatta esecuzione dei lavori
- Conoscenza e funzionamento degli altri enti, anche esterni,coinvolti nel processo di manutenzione delle macchine e degli impianti ,organizzazione e pulizia del proprio posto di lavoro
- Conoscere gli strumenti e le tecnologie di lavoro (attrezzature, macchinari e strumenti di lavoro)
- Conoscere i linguaggi base di programmazione informatica utilizzati per il funzionamento delle macchine
- Conoscere le tecniche di lavorazione di : taglio, sezionatura, piallatura, fresatura, modellazione
- Leggere, comprendere e comunicare ad altri lavoratori istruzioni tecniche sui lavori, sui materiali, sulle attrezzature, sui macchinari, rapportandosi con essi per esatta esecuzione dei lavori
- Conoscenza dei prodotti, della impiantistica di produzione e servizi di settore
- Conoscere le linee fondamentali della disciplina legislativa del rapporto di lavoro e gli istituti contrattuali
- Conoscere i diritti e doveri dei lavoratori
- Conoscere in modo generale gli elenti che compongono la retribuzione e il costo del lavoro
- Conoscere gli aspetti normativi e organizzativi generali relativi alla sicurezza del lavoro
- Conoscere i principali fattori di rischio e nozioni sulla gestione delle emergenze e sulla protezione dagli incendi
- Conoscere in modo generale e saper individuare le misure di prevenzione e protezione
- Valutare le competenze e risorse personali,anche in relazione al lavoro e al ruolo professionale
- Saper definire la propria collocazione nell'ambito di una struttura organizzativa
- Saper comunicare efficacemente nel contesto di lavoro in particolare con le aree logistica e manutenzione
- Saper analizzare e risolvere situazioni problematiche
- Conoscere i principi e le modalità di organizzazione del lavoro nell'impresa , mercato e prodotti
- Conoscere il contesto di riferimento dell'impresa (produttività,efficienza,tempestività,qualità,ecc.)
- Saper operare in un contesto aziendale orientato alla qualità e alla soddisfazione del cliente

COMPETENZE SPECIALISTICHE :

- Realizzare un elemento costruttivo partendo dalla lettura di un elaborato grafico sapendo reperire nel disegno tecnico fornito le indicazioni per il tracciamento
- Saper eseguire le finiture
- Saper utilizzare gli strumenti e le tecnologie di lavoro (attrezzature, macchinari e strumenti di lavoro)
- Tecniche della lavorazione di materiali
- Tecniche di manutenzione(tecniche e nozioni oleodinamiche e/o meccanica,e/o elettronica e/o elettronica e/o elettrotecnica e/o pneumatica, ecc.



3. Comparto: ALIMENTARISTA - ARTIGIANO

MANSIONI:

- **Tecnici ed operatori di amministrazione/finanza/controllo di gestione**
- **Operatori di contabilità**
- **Tecnici ed operatori di gestione personale**
- **Operatori di segreteria**

COMPETENZE DI BASE :

- **INGLESE LIVELLO BASE**
- **NORMATIVA IN MATERIA DI SICUREZZA**
- **LINEAMENTI DI DIRITTO DEL LAVORO**
- **SISTEMI OPERATIVI PC (WINDOWS), PACCHETTO OFFICE**
- **CONOSCENZA COMPITI ED ATTIVITA' DEGLI ORGANISMI BILATERALI ARTIGIANI**
- **SICUREZZA E MISURE DI PROTEZIONE E PREVENZIONE INDIVIDUALE**
- **CONTABILITA' GENERALE E MATEMATICA**

COMPETENZE TRASVERSALI :

- **la gestione del preventivo e l'assistenza pre e post vendita ed orientamento alla qualità e alla soddisfazione del cliente**
- **Sapersi rapportare sia con colleghi e superiori, sia con clienti e fornitori**
- **conoscenza dei programmi di gestione e delle tecnologie informatiche utilizzate**
- **Conoscenza delle normative tecniche relative alla mansione**
- **Conoscenza delle terminologie e dei principali vocaboli tecnici nella lingua straniera utilizzata**
- **Conoscenza delle normative e tecniche di contabilità aziendale, elementi minimi di gestione del personale (saper leggere una busta paga , conoscenza del ccnl di categoria)**
- **Conoscenza dei prodotti e dei servizi di settore e dell'organizzazione aziendale**
- **innovazioni dei metodi e dell'organizzazione del lavoro**
- **conoscenza del servizio amministrazione**
- **conoscenza degli elementi del bilancio aziendale e di matematica**
- **gestione dei flussi informativi**
- **elaborazione del budget , analisi e soluzione situazioni problematiche**
- **conoscenza dell'organizzazione ,gestione e utilizzo dell'archivio cartaceo ed elettronico**
- **organizzazione delle riunioni di lavoro**
- **conoscenza generale dei principi e delle tecniche di tutela della privacy**
- **capacità di operare nel rispetto delle norme e delle buone prassi in materia di igiene del lavoro e di prevenzione e protezione dei rischi per la sicurezza sul lavoro**
- **nozioni sulla gestione delle emergenze e sulla protezione dagli incendi**
-

COMPETENZE SPECIALISTICHE :

- **Conoscenza delle normative relative alla responsabilità del produttore ,fornitore e installatore, normativa privacy e antiriciclaggio , marcatura del prodotto**
- **Conoscenza della normativa del settore artigiano (legge quadro, contrattualistica di settore, opportunità e prestazioni enti bilaterali di settore)**
- **Tecniche di gestione aziendale**
- **Tecniche di archiviazione**
- **Tecniche di amministrazione del personale, sviluppo organizzativo e formazione**
- **Rapporti con enti ed istituti**
- **Tecniche di conduzione delle riunioni di lavoro**



Profilo: **TECNICI DELLA RICERCA E SVILUPPO DEL PRODOTTO/PROCESSO**

4. Comparto :ALIMENTARISTA - ARTIGIANO

MANSIONI:

- Tecnici ed operatori di acquisti
- Tecnici ricerca e sviluppo
- operatori e progettisti CAD/CAM
- addetto al controllo qualità,prove e normativa di settore
- tecnologi di industrializzazione prodotto/processo
- tecnici ed operatori di laboratorio
- tecnici di ambiente /sicurezza

COMPETENZE DI BASE :

- INGLESE LIVELLO BASE
- NORMATIVA IN MATERIA DI SICUREZZA
- LINEAMENTI DI DIRITTO DEL LAVORO
- DISEGNO TECNICO
- SICUREZZA E MISURE DI PROTEZIONE E PREVENZIONE INDIVIDUALE
- ECOLOGIA E TUTELA AMBIENTALE
- SISTEMI OPERATIVI PC (WINDOWS),PACCHETTO OFFICE E MATEMATICA
- CONOSCENZA COMPITI ED ATTIVITA' DEGLI ORGANISMI BILATERALI ARTIGIANI

COMPETENZE TRASVERSALI :

- Caratteristiche tecnologiche dei materiali
- Conoscenza delle tecnologie e del ciclo di lavorazione delle principali macchine
- Leggere e interpretare la documentazione tecnica e le normative in vigore
- Conoscenza delle attrezzature di misura e di officina per l'esercizio della propria mansione
- Saper applicare le conoscenze relative alle caratteristiche delle materie prime ,dei prodotti o dei servizi di settore e le modalità per l'esecuzione di prove fisico chimiche
- Utilizzare strumenti e procedure per il controllo della qualità dei manufatti in base agli standard previsti dal progetto tecnico
- Competenze informatiche e disegno tecnico
- Strumenti di lavoro
- Innovazione
- Conoscenza dell'organizzazione aziendale
-

COMPETENZE SPECIALISTICHE :

- Elementi di disegno tecnico anche su supporto informatico: norme e tecniche di rappresentazione grafica degli spazi e degli oggetti, planimetrie, piante, sezioni, e prospetti
- Progettazione di manufatti utilizzando strumenti di disegno tecnico, quote e pendenze di piani di posa
- Basi di Informatica, uso del PC e WEB, software applicativi CAD CAM
- Normativa sulla sicurezza ,igiene dei luoghi di lavoro prevenzione e gestione emergenze incendi
- certificazione qualità Tecniche ,metodi di lavoro e sistema REACH
- Analisi di laboratorio e conoscenza delle norme di riferimento per i controlli qualitativi
- Orientamento alla soddisfazione del cliente



5. Comparto : ALIMENTARISTA - ARTIGIANO

MANSIONI:

- Tecnici ed operatori del sistema qualità aziendale

COMPETENZE DI BASE :

- INGLESE LIVELLO BASE
- NORMATIVA IN MATERIA DI SICUREZZA
- SICUREZZA E MISURE DI PROTEZIONE E PREVENZIONE INDIVIDUALE
- LINEAMENTI DI DIRITTO DEL LAVORO
- SISTEMI OPERATIVI PC (WINDOWS), PACCHETTO OFFICE
- INFORMATICA GENERALE E MATEMATICA
- CONOSCENZA COMPITI ED ATTIVITA' DEGLI ORGANISMI BILATERALI ARTIGIANI

COMPETENZE TRASVERSALI :

- Caratteristiche tecnologiche dei materiali e del ciclo di lavorazione e dei principali macchinari
- Conoscenza delle tecnologie di lavorazione aziendale ed utilizzo dei sistemi informativi e del software applicativo ,in relazione alle esigenze del servizio
- Leggere e interpretare la documentazione tecnica e le normative in vigore
- Conoscenza delle attrezzature per l'esercizio della propria mansione
- Saper applicare le conoscenze relative alle caratteristiche delle materie prime in funzione del loro utilizzo e della tipologia di lavorabilità
- Conoscere ed utilizzare strumenti e procedure per il controllo della qualità dei manufatti in base agli standard previsti dal progetto tecnico e di lavorazione
- Informatica applicate
- Conoscenza delle procedure per la segnalazione di anomalie produttive non risolvibili mediante intervento immediato.
- Saper predisporre,sulla base di istruzioni ricevute,i campioni da analizzare e le strumentazioni relative
- Conoscere gli strumenti di lavoro e le innovazioni dell'organizzazione generale del lavoro e del mercato di riferimento aziendale e dei suoi prodotti /servizi
- Conoscenza generale del mercato di riferimento dell'azienda e dei suoi prodotti/servizi
- Capacità di operare nel rispetto delle norme e delle buone prassi in materia di igiene, di prevenzione e protezione dai rischi per la sicurezza sul lavoro e protezione dagli incendi
- Nozioni sulla gestione delle emergenze e sulla protezione dagli incendi

COMPETENZE SPECIALISTICHE :

- Conoscenza delle procedure volte alla predisposizione dei piani di controllo, prova, collaudo
- Conoscenza delle normative di riferimento per i controlli qualitativi di laboratorio
- Elementi di disegno tecnico su supporto informatico: norme e tecniche di rappresentazione grafica degli spazi e degli oggetti, planimetrie, piante, sezioni, e prospetti
- Tecnologie dei materiali e metodi di lavoro
- Orientamento alla qualità ed alla industrializzazione del prodotto
- Conoscenza dei principi base del controllo qualità di prodotto e di processo nelle varie fasi di lavorazione
- Conoscenza dei principi base delle procedure di certificazione
- Interazione con le altre funzioni aziendali interessate all'applicazione delle procedure di qualità
- Capacità di gestione delle procedure per il conseguimento e mantenimento delle certificazioni di qualità e rapporto con i relativi enti



6. Comparto : ALIMENTARISTA - ARTIGIANO

MANSIONI:

- Tecnici commerciale /marketing/organizzazione vendite
- Operatori – servizi commerciali
- Venditori (distribuzione/assistenza clienti)
- Tecnici ed operatori di comunicazione ed immagine
- Tecnici programmazione della logistica
- Tecnici ed operatori di approvvigionamenti
- Magazzinieri
- Operatori alla movimentazione

COMPETENZE DI BASE :

- INGLESE LIVELLO BASE
- NORMATIVA IN MATERIA DI SICUREZZA
- MISURE DI PROTEZIONE E PREVENZIONE INDIVIDUALE
- ELEMENTI DI DIRITTO DEL LAVORO
- DISEGNO TECNICO
- SISTEMI OPERATIVI PC (WINDOWS),PACCHETTO OFFICE
- CONOSCENZA COMPITI ED ATTIVITA' DEGLI ORGANISMI BILATERALI ARTIGIANI
- NORMATIVE SULL'IGIENE E LA CONSERVAZIONE DEI PRODOTTI DURANTE IL TRASPORTO
- STRUTTURA DELLA RETE DISTRIBUTIVA
- ECOLOGIA E TUTELA AMBIENTALE

COMPETENZE TRASVERSALI :

- saper definire le varie fasi del magazzino, accettazione,semilavorati,commerciali,particolari finiti, prodotti finiti
- conoscenza generale del mercato di riferimento dell'azienda e della organizzazione aziendale ed alle procedure relative alla gestione dei rapporti con la clientela in merito a termini di consegna ,prezzi,modifiche agli ordini ecc. tipologie di spedizione e trasporto merci
- saper segnalare le esigenze di approvvigionamento in relazione al costo delle scorte , all'indice di rotazione, alla scorta di sicurezza e conoscenza generale della rete commerciale e distributiva
- Modalità di identificazione dei materiali
- Capacità di operare nel rispetto delle norme e delle buone prassi in materia di igiene del lavoro e di prevenzione e protezione dei rischi per la sicurezza sul lavoro
- Nozioni sulla gestione delle emergenze e sulla protezione dagli incendi
- Conoscenza delle materie prime, dei semilavorati, dei materiali di imballaggio e dei servizi di settore e delle basi normative relative al trasporto delle merci,inclusi gli aspetti relativi alla circolazione e sicurezza e sulla movimentazione e trasporto delle merci pericolose
- Acquisizione dell'abilitazione all'utilizzo dei mezzi di movimentazione interna delle merci
- Competenze informatiche in relazione alle esigenze di servizio
- Strumenti di lavoro
- Innovazioni dei metodi e dell'organizzazione del lavoro programmazione delle azioni di vendita ed elementi di base del marketing aziendale

COMPETENZE SPECIALISTICHE :

- La gestione degli imballaggi Tecniche di magazzino e stoccaggio
- Conoscere e saper gestire la documentazione di trasporto
- Elementi sulla normativa di sicurezza necessaria ad usare carrelli elevatori, ganci , scaffalature , immagazzinamento
- Approfondimento della normativa sulla sicurezza specifica del proprio ruolo e mansione in azienda
- Tecniche, metodi di lavoro e sistema REACH
- Orientamento alla qualità



Profilo: **SERVIZI VARI**

7. Comparto :ALIMENTARISTA - ARTIGIANO

MANSIONI:

- Autisti
- Operatori di infermeria
- centralinisti
- portinai
- altri addetti a mansioni discontinue o a mansioni di semplice attesa o custodia

COMPETENZE DI BASE :

- INGLESE LIVELLO BASE
- NORMATIVA IN MATERIA DI SICUREZZA
- LINEAMENTI DI DIRITTO DEL LAVORO
- SISTEMI OPERATIVI PC (WINDOWS),PACCHETTO OFFICE
- CONOSCENZA COMPITI ED ATTIVITA' DEGLI ORGANISMI BILATERALI ARTIGIANI
- TECNICHE DI BASE DELLE PROPRIE ATTIVITA'
- SICUREZZA E MISURE DI PROTEZIONE E PREVENZIONE INDIVIDUALE

COMPETENZE TRASVERSALI :

- la gestione del preventivo e l'assistenza pre e post vendita
- Sapersi rapportare sia con colleghi e superiori, sia con clienti e fornitori
- conoscenza dei programmi di gestione e delle tecnologie informatiche utilizzate
- Conoscenza delle normative tecniche e di corretta gestione dei veicoli relative alla mansione
- Conoscenza delle terminologie e dei principali vocaboli tecnici nella lingua straniera utilizzata
- Strumenti di lavoro e conoscenza dell'uso delle principali attrezzature d'ufficio e di lavoro
- Conoscenza ed utilizzo dei sistemi informativi e del software applicativo ,in relazione alle esigenze del servizio e della gestione dell'archivio cartaceo ed elettronico
- Capacità di operare nel rispetto delle norme e delle buone prassi in materia di igiene ,prevenzione e protezione dai rischi per la sicurezza sul lavoro e protezione dagli incendi
- Nozioni sulle gestione delle emergenze e sulla protezione dagli incendi
- Innovazioni dei metodi e dell'organizzazione del lavoro
- Conoscenza dei mercati , servizi, uffici ed organizzazione aziendali
- Organizzazione e funzioni degli enti ed uffici esterni con cui si rapporta l'azienda, quali società di sorveglianza ,autorità di P.S.,ecc. e norme riguardante la privacy e degli impianti di videosorveglianza e controllo

COMPETENZE SPECIALISTICHE :

- Conoscenza delle normative relative alla responsabilità del produttore ,fornitore normativa privacy e antiriciclaggio , marcatura del prodotto
- Conoscenza della normativa del settore artigiano (legge quadro, contrattualistica di settore, opportunità e prestazioni enti bilaterali di settore)
- Tematiche e metodi di lavoro e di programmazione e gestione dei flussi informativi
- Organizzazione delle riunioni di lavoro



Profilo: **PERSONALE, ORGANIZZAZIONE E E.D.P**

8. Comparto: ALIMENTARISTA - ARTIGIANO

MANSIONI:

- Responsabili gestione del personale
- Responsabili organizzazione
- Responsabili esperti di produzione

COMPETENZE DI BASE :

- INGLESE LIVELLO BASE
- NORMATIVA IN MATERIA DI SICUREZZA
- LINEAMENTI DI DIRITTO DEL LAVORO
- SISTEMI OPERATIVI PC (WINDOWS), PACCHETTO OFFICE
- CONOSCENZA COMPITI ED ATTIVITA' DEGLI ORGANISMI BILATERALI ARTIGIANI
- SICUREZZA E MISURE DI PROTEZIONE E PREVENZIONE INDIVIDUALE
- STRUTTURA DELLA RETE DISTRIBUTIVA
- LINGUE E MATEMATICA

COMPETENZE TRASVERSALI :

- informatica e telematica applicate
- conoscenza generale del mercato di riferimento dell'azienda e dei suoi prodotti/servizi
- conoscenza generale dell'organizzazione dell'azienda
- conoscenza del CCNL e degli eventuali contratti aziendali
- conoscenza dell'organizzazione e gestione dell'archivio cartaceo ed elettronico
- conoscenza di base delle tecniche di selezione del personale e sviluppo organizzativo
- conoscenze di base necessarie all'elaborazione delle retribuzioni e ai conseguenti adempimenti contributivi e fiscali
- organizzazione delle riunioni di lavoro
- conoscenza e tecniche di tutela della privacy e la gestione degli impianti di videosorveglianza
- conoscenza della struttura hardware di un elaboratore della sicurezza e dei linguaggi informatici
- capacità di operare nel rispetto delle norme e delle buone prassi in materia di igiene del lavoro e di prevenzione e protezione dei rischi per la sicurezza sul lavoro
- nozioni sulla gestione delle emergenze e sulla protezione incendi
- organizzazione e funzioni degli enti ed uffici esterni con cui si rapporta l'azienda (enti previdenziali ed assicurativi)
- nozioni sui criteri per una corretta conduzione di un ced e per l'addestramento all'uso dei programmi da parte del personale utente
-

COMPETENZE SPECIALISTICHE :

- Conoscenza delle normative relative alla responsabilità del produttore ,fornitore e installatore, normativa privacy e antiriciclaggio , marcatura del prodotto
- Tecniche di gestione aziendale
- Tecniche di archiviazione
- Tecniche di comunicazione
- nozioni sulla conduzione delle trattative sindacali
- elaborazione di piani retributivi e di sistemi incentivanti per il personale
- Tecniche di ricerca di mercato
- Tecniche di vendita
- Tecnica di marketing
- Servizio clienti
- Rapporti con enti ed istituti
- Orientamento alla qualità e/o alla soddisfazione del cliente e del consumatore

