

Laboratorio di Formazione in Aula

# Operatori del banco pescheria

Implementare la corretta gestione del banco per la rispondenza alla normativa ed il miglioramento delle performance commerciali



04/04/2016

Organizzazione: Terrae soc. coop. a r.l.

Claudio Brinati

### **IL LABORATORIO**

Quali sono le migliori strategie per l'allestimento di un banco di vendita?  
Quali sono i costi della gestione di un banco di vendita e come si calcolano?  
Quali sono le norme e le sanzioni previste per eventuali non conformità?

In questo laboratorio di formazione estremamente pratico, ti mostreremo come e perché una scelta espositiva dei prodotti delle modalità di illuminazione e di comunicazione sia necessario per colpire il consumatore.

La strategia di pricing dei prodotti in vendita.

Scopo del corso è avviare il partecipante ad un ragionamento verso un sistema di controllo di gestione della pescheria corretto e redditizio, mantenendo un'alta qualità percepita e una organizzazione operativa che possa sostenerlo nel rispetto della normativa.

Un laboratorio ricco di spunti pratici e idee da attuare subito in ogni realtà.

### **GLI OBIETTIVI**

Conoscere le tecniche e le norme per l'esposizione dei prodotti ittici

Conoscere i costi per attuare la migliore strategia di pricing

Svolgere l'attività nel rispetto della normativa a tutela personale e dell'azienda

### **I DOCENTI**

**Dr. Claudio Brinati, biologo, consulente ed esperto della filiera ittica**

**Avv. Prof. Pietro Mazzei, legale della filiera agroalimentare**

## ***Laboratorio di Formazione***

### **A CHI È RIVOLTO IL CORSO**

**A tutti gli operatori che operano nella commercializzazione al dettaglio dei prodotti ittici, agli operatori del banco pescheria della GDO**

### **IL PROGRAMMA DELLA GIORNATA**

Ore 9,30 – Inizio del corso

Ore 13,45 – Ripresa lavori

Ore 11,00 – Coffee break

Ore 15,15 - Coffee break

Ore 11,15 – Ripresa lavori

Ore 15,30 – Ripresa lavori

Ore 13,00 – Pausa e Light lunch

Ore 16,45 – Termine lavori, consegna degli attestati e saluti

✓ ***6 ore di formazione***

✓ ***Corso riservato a max. 10 persone***

✓ ***Slide del corso***

✓ ***Light lunch***

✓ ***Docenti esperti del settore***

✓ ***Interazione con i docenti***

### **Argomenti del laboratorio**

- 1- Attrezzi da pesca, modalità di pesca, acquacoltura, stagionalità
- 2- Etichettatura e tracciabilità: dalla fattura al cartellino esposto al pubblico
- 3- Sicurezza alimentare (allergeni, parassiti)
- 4- Aspetti legali della commercializzazione dei prodotti ittici
- 5- Prodotti conservati (surgelati, in salamoia, sottovuoto, ATM, affumicati)
- 6- Movimentazione, stoccaggio ed esposizione al pubblico dei prodotti ittici
- 7- Lavorazione dei prodotti, eviscerazione, sfilettatura, decapitazione, squamatura
- 8- Allestimento del banco di vendita, modalità espositive, illuminazione

**99,00 euro + IVA**

#### **COME ISCRIVERSI**

**Inviare una mail con i propri dati (nome, cognome, numero di telefono, nome azienda, data e nome corso) a [terraescarl@gmail.com](mailto:terraescarl@gmail.com) o telefonare al 3358223824 per prenotare il proprio posto.**

#### **MODALITÀ DI PAGAMENTO**

Tramite bonifico bancario alla conferma di iscrizione da parte di Terrae soc. coop. a r.l.

#### **SEDE DI SVOLGIMENTO**

Il corso si tiene Roma (EUR), in viale Europa, 98

#### **COME ARRIVARE**

In auto: dal raccordo anulare entrare in città dalla via Pontina, superato il laghetto girare a sinistra. Superato il semaforo proseguire costeggiando il lago al primo incrocio prendete a destra. Al semaforo incrociate viale Europa, girate a sinistra, dopo 200 metri trovate il civico 98.

In treno: dalla Stazione Termini prendere la metropolitana Linea B direzione Laurentina e scendere alla fermata Palasport. Dalla fermata in 2 minuti a piedi raggiungete la nostra sede.