

ALLEGATO 2: MAPPATURA DELLE ATTIVITÀ A LE FIGURE SPECIFICATIVE "RETIER" 4

AREA MERCATO - MACELLERIA

AIUTO REPARTO MACELLERIA 5°	MACELLAIO 4°	CAPO REPARTO 3°
CONOSCENZA PRODOTTO	CONOSCENZA PRODOTTO	CONOSCENZA PRODOTTO
Breve conoscenza di cucina per consigliare i tagli al banco vendita	Buona conoscenza di tagli e cotture dei prodotti	Ottima conoscenza di tutti i prodotti
Deve essere in grado di riconoscerà quando un prodotto è ottimale per la vendita basandosi sugli aspetti sensoriali quali tatto, vista, olfatto	Riconosce quando un prodotto è ottimale per la vendita basandosi sugli aspetti sensoriali quali tatto, vista, olfatto	Riconosce quando un prodotto è ottimale per la vendita basandosi sugli aspetti sensoriali quali tatto, vista, olfatto e segnalazione ed è il responsabile di attività gestione di sprechi, sfridi e anomalie di prodotto
CONOSCENZA TECNICA	CONOSCENZA TECNICA	CONOSCENZA TECNICA
Tagli e lavorazioni a macchina	Effettua tagli a macchina e a mano per prodotti con o senza osso	Gestisce la rotazione prodotti cella/vendita
Gestione della corretta rotazione della merce	E' in grado di fare una selezione dei prodotti sulla base delle scorte	Fa ordini ai fornitori e a base logistica con particolare attenzione agli ordini in promozione, sconti vetrina e altre attività indette dalla categoria
Confezionamento, predisposizione etichette (prezzatura e marcatura) per vendita libero servizio, allestimento e rifornimento banco e movimentazione fisica delle merci dei banchi TA, di rifornimento degli stessi	Gestisce la rotazione della merce	E' in grado di effettuare tutti i tipi di lavorazioni carni a partire dai tagli più grandi
Tagli complessi unicamente sotto supervisione di un Macellaio	Fa ordini di prodotto e di tutti i collaterali	
ATTIVITA'	ATTIVITA'	ATTIVITA'
Confezionamento e allestimento per libero servizio	Lavorazione carni per vendita al banco e confezionamento	Gestione del reparto: turnazione lavoratori, pianificazione attività
Vendita al banco	Vendita e assistenza alla clientela	Monitoraggio e gestione costante e proattiva di: Vendite; Margini; Produttività del reparto; Anomalie prodotti; Scaduti / rotti
Preparazioni a base di carne	Supporto gestione operativa del reparto in relazione ai flussi di vendita	Gestisce le risorse e tutte le problematiche riguardanti la loro attività in reparto, con il supporto dell'HRBP
	Affiancamento aiuto macelleria e formazione di base	Controllo del regolare svolgimento delle attività di back office (rendicontazione, turnazione lavoratori)

[Handwritten signature]

[Handwritten signature]

[Handwritten signature]

[Handwritten signature]

[Handwritten signature]

[Handwritten signature]

[Handwritten signature]

[Handwritten signature]

AREA MERCATO - PESCHERIA

AIUTO REPARTO PESCHERIA 5°	PESCIVENDOLO 4°	CAPO REPARTO 3°
<i>CONOSCENZA PRODOTTO</i>	<i>CONOSCENZA PRODOTTO</i>	<i>CONOSCENZA PRODOTTO</i>
Breve conoscenza di cucina per consigliare tagli e cotture	Buona conoscenza di tagli e cotture dei prodotti	Ottima conoscenza di tutti i prodotti
Deve essere in grado di riconoscere quando un prodotto è ottimale per la vendita basandosi sugli aspetti sensoriali quali tatto, vista, olfatto	Riconosce quando un prodotto è ottimale per la vendita basandosi sugli aspetti sensoriali quali tatto, vista, olfatto	Riconosce quando un prodotto è ottimale per la vendita basandosi sugli aspetti sensoriali quali tatto, vista, olfatto e segnalazione ed è il responsabile di attività di gestione di sprechi, sfridi e anomalie di prodotto
<i>CONOSCENZA TECNICA</i>	<i>CONOSCENZA TECNICA</i>	<i>CONOSCENZA TECNICA</i>
E' in grado di pulire tutti i tipi di pesce	E' in grado di pulire e sfilettare tutte le tipologie di pesce	Gestisce la rotazione prodotti cella/vendita
E' in grado di sfilettare le tipologie di pesce più comuni con assistenza di un pescivendolo esperto	E' in grado di fare una selezione dei prodotti sulla base delle scorte	Fa ordini a fornitori e a base logistica con particolare attenzione agli ordini in promozione, sconti vetrina e altre attività indette dalla categoria
<i>ATTIVITA'</i>	<i>ATTIVITA'</i>	E' in grado di pulire e sfilettare tutte le tipologie di pesce compresi i pesci più grandi
Allestimento banco	Vendita, lavorazione, preparazione e assistenza alla clientela	<i>ATTIVITA'</i>
Vendita al banco	Supporto gestione operativa del reparto in relazione ai flussi di vendita	Gestione del reparto: turnazione lavoratori, pianificazione attività
Supporto nella gestione rotazione celle	Gestione rotazione celle e ordini collater	Monitoraggio e gestione costante e proattiva di: Vendite; Margini; Produttività del reparto; Anomalie prodotti; Scaduti / rotti
	Affiancamento aiuto pescivendolo e formazione di base	Gestisce le risorse e tutte le problematiche riguardanti la loro attività in reparto, con il supporto dell'HRBP

AREA MERCATO - SALUMI E FORMAGGI

AIUTO REPARTO SA&FO 5°	ADDETTO ESPERTO SA&FO 4°	CAPO REPARTO 3°
<i>CONOSCENZA PRODOTTO</i>	<i>CONOSCENZA PRODOTTO</i>	<i>CONOSCENZA PRODOTTO</i>
Breve conoscenza di prodotto	Buona conoscenza di tutti i prodotti	Ottima conoscenza di tutti i prodotti
Deve essere in grado di riconoscere quando un prodotto è ottimale per la vendita basandosi sugli aspetti sensoriali quali tatto, vista, olfatto	Riconosce quando un prodotto è ottimale per la vendita basandosi sugli aspetti sensoriali quali tatto, vista, olfatto	Riconosce quando un prodotto è ottimale per la vendita basandosi sugli aspetti sensoriali quali tatto, vista, olfatto e segnalazione ed è il responsabile di attività gestione di sprechi, sfridi e anomalie di prodotto
<i>CONOSCENZA TECNICA</i>	<i>CONOSCENZA TECNICA</i>	<i>CONOSCENZA TECNICA</i>
Tagli a macchina dei salumi e tagli semplici di formaggi	Tagli a mano dei salumi e tagli complessi dei formaggi	Gestisce la rotazione prodotti cella/vendita
Si occupa della corretta rotazione della merce	E' in grado di fare una selezione dei prodotti sulla base delle scorte.	Fare ordini a fornitori e a base logistica con particolare attenzione agli ordini in promozione, sconti vetrina e altre attività indette dalla categoria
Confezionamento, predisposizione etichette (prezzatura e marcatura) per vendita libero servizio, allestimento e rifornimento banco e movimentazione fisica delle merci dei banchi TA, di rifornimento degli stessi, di movimentazione fisica delle merci	Gestisce la rotazione della merce	E' in grado di effettuare tutti i tipi di tagli e porzionature
Tagli a mano dei salumi e tagli complessi dei formaggi unicamente sotto supervisione di un Addetto esperto	Fa ordini di prodotto e di tutti i collateral	Controllo del regolare svolgimento delle attività di back office (rendicontazione, turnazione lavoratori)
<i>ATTIVITA'</i>	<i>ATTIVITA'</i>	<i>ATTIVITA'</i>
Confezionamento e allestimento per libero servizio	Lavorazione complessa per confezionamento (disosso prosciutti e porzionatura forme formaggi stagionati)	Gestione del reparto: turnazione lavoratori, pianificazione attività
Vendita al banco	Vendita e assistenza alla clientela	Monitoraggio e gestione costante e proattiva di: Vendite; Margini; Produttività del reparto; Anomalie prodotti; Scaduti / rotti
	Supporto gestione operativa del reparto in relazione ai flussi di vendita	Segnalazione comportamenti sanzionabili ed interfaccia con HRBP
	Affiancamento aiuto sa&fo e formazione di base	Gestisce le risorse e tutte le problematiche riguardanti la loro attività in reparto, con il supporto dell'HRBP

[Handwritten signature]

[Handwritten signature]

[Handwritten signature]

[Handwritten signature]

[Handwritten signature]

[Handwritten signature]

[Handwritten signature]

[Handwritten signature]

AREA MERCATO - PANETTERIA

AIUTO PANETTIERE 5°	PANETTIERE 4°	CAPO REPARTO 3°
<i>CONOSCENZA PRODOTTO</i>	<i>CONOSCENZA PRODOTTO</i>	<i>CONOSCENZA PRODOTTO</i>
Breve conoscenza farine e ricette di base	Ottima conoscenza delle farine e delle ricette	Ottima conoscenza di tutti i prodotti e ricettazione
Deve essere in grado di riconoscere quando un prodotto è ottimale per la vendita basandosi sugli aspetti sensoriali quali tatto, vista, olfatto	Riconosce quando un prodotto è ottimale per la vendita basandosi sugli aspetti sensoriali quali tatto, vista, olfatto	Riconosce quando un prodotto è ottimale per la vendita, basandosi sugli aspetti sensoriali quali tatto, vista, olfatto e segnalazione ed è il responsabile di attività gestione di sprechi, sfridi e anomalie di prodotto
<i>CONOSCENZA TECNICA</i>	<i>CONOSCENZA TECNICA</i>	<i>CONOSCENZA TECNICA</i>
Conoscenza ingredienti di base per impasti	Ottima conoscenza delle ricette	Gestisce la rotazione prodotti
Buona gestione delle tempistiche di produzione	Buona conoscenza processo bio	Fare ordini a fornitori e a base logistica con particolare attenzione agli ordini in promozione, sconti vetrina e altre attività indette dalla categoria
<i>ATTIVITA'</i>	<i>ATTIVITA'</i>	<i>E' in grado di effettuare tutti i tipi di lavorazione e cottura dei prodotti da forno</i>
Rinfresca il lievito madre	Lavorazione degli impasti e della loro tornitura	Controllo del regolare svolgimento delle attività di back office (rendicontazione, turnazione lavoratori)
Si occupa della pulizia del laboratorio, degli attrezzi e dei macchinari	Esegue gli ordini pianificati di ingredienti per la panificazione	<i>ATTIVITA'</i>
Prepara gli ingredienti di base per gli impasti	Gestisce la rotazione della merce	Gestione del reparto: turnazione lavoratori, pianificazione attività
Esegue la tornitura del pane	Prepara gli ingredienti di base per gli impasti	Monitoraggio e gestione costante e proattiva di: Vendite; Margini; Produttività del reparto; Anomalie prodotti; Scaduti / rotti
Mantiene il forno attivo	Verifica la qualità degli impasti	Gestisce le risorse e tutte le problematiche riguardanti la loro attività in reparto, con il supporto dell'HRBP
Supporta nei processi di cottura	Si occupa dei metodi e dei sistemi di cottura (forno elettrico e forno a legna)	Fa parte della seconda linea di negozio
	Ordina i collateral	
	E' in grado di apportare modifiche al piano di produzione prestabilito qualora ci fossero richieste straordinarie e/o flussi inaspettati di clientela	
	Formazione aiuto panettiere	

Handwritten signatures and initials scattered across the bottom right of the page, including a large 'S' and several other illegible marks.

AREA RISTORAZIONE -PIZZERIA

AIUTO PIZZAIOLO 5°	PIZZAIOLO 4°
<i>CONOSCENZA PRODOTTO</i>	<i>CONOSCENZA PRODOTTO</i>
Breve conoscenza farine e ricette di base	Ottima conoscenza delle farine e delle ricette e lievitazioni
Deve essere in grado di riconoscere quando un prodotto è ottimale per la vendita basandosi sugli aspetti sensoriali quali tatto, vista, olfatto	Riconosce quando un prodotto è ottimale per la vendita basandosi sugli aspetti sensoriali quali tatto, vista, olfatto
<i>CONOSCENZA TECNICA</i>	<i>CONOSCENZA TECNICA</i>
Conoscenza ingredienti di base per impasti	Ottima conoscenza ricette
Buona gestione delle tempistiche di produzione	Buona conoscenza processo bio
<i>ATTIVITA'</i>	Preparazione impasti e gestione dei tempi di lievitazione
Supporta nella preparazione delle pizze (farciture)	<i>ATTIVITA'</i>
Si occupa della pulizia del banco	Lavorazione degli impasti e della loro tornitura
Prepara gli ingredienti di base per impasti e farciture	Esegue gli ordini pianificati di ingredienti p
Mantiene il forno attivo	Gestisce la rotazione della merce
Supporto negli ordini di ingredienti x la farcitura	Verifica la qualità degli impasti
	Gestisce il forno e il processo di cottura
	Ordina i collateral
	E' in grado di apportare modifiche al piano di produzione prestabilito qualora ci fossero richieste straordinarie e/o flussi inaspettati di clientela
	E' in grado di apportare modifiche al piano di produzione prestabilito qualora ci fossero richieste straordinarie e/o flussi inaspettati di clientela
	Formazione aiuto pizzaiolo










