





Publicado no Boletim do Trabalho do Emprego (BTE) nº 43 de 22 de novembro de 2015 com entrada em vigor a 22 de novembro de 2015.

Publicação e atualizações

1ª Atualização em 01 de setembro de 2016.

 2^a Actualização publicada no Boletim do Trabalho do Emprego (BTE) n^o 47 de 22 de dezembro de 2016 com entrada em vigor a 22 de março de 2017.





QUALIFICAÇÃO: TÉCNICO/A DE DISTRIBUIÇÃO

Assegurar as condições para o adequado funcionamento das atividades operacionais da loja,

DESCRIÇÃO GERAL: contribuindo para a otimização da venda, tendo em conta as normas de qualidade, higiene, segurança e

ambiente no trabalho.

ACTIVIDADES

1. Planear as atividades de operação de loja:

- 1.1. Organizar a equipa de acordo com o fluxo de loja;
- 1.2. Gerir materiais e equipamentos.

2. Coordenar as operações de receção de mercadorias:

- 2.1. Coordenar as encomendas/aprovisionamento;
- 2.2. Coordenar e supervisionar as devoluções.

3. Coordenar a armazenagem das mercadorias e assegurar a sua manutenção e conservação:

- 3.1. Coordenar a alocação dos artigos em armazém;
- 3.2. Supervisionar a organização do armazém;
- 3.3. Supervisionar a limpeza e arrumação do armazém.

4. Coordenar a exposição/reposição, de modo a garantir uma apresentação atrativa dos produtos e a estimular a compra:

- 4.1. Supervisionar a organização do espaço de venda;
- 4.2. Supervisionar o processo de promoção de produtos;

5. Efetuar a inventariação das mercadorias e assegurar o correto registo em sistema.

6. Assegurar a gestão de stocks:

- 6.1. Efetuar a avaliação e o controlo de stocks.
- 6.2. Monitorizar indicadores de stocks e implementar medidas corretivas.

7. Coordenar as operações de atendimento e venda:

- 7.1. Apoiar o serviço de apoio a clientes, prestando as informações necessárias e adequando o serviço às necessidades do cliente.
- 8. Coordenar as equipas de trabalho.

COMPETÊNCIAS

SABERES

Noções de:

- 1. Métodos de planeamento, organização e coordenação do trabalho da área.
- 2. Evolução e características do mercado da distribuição.
- 3. Cadeia de abastecimento.
- 4. Legislação comercial.





- 5. Gestão de recursos humanos.
- 6. Legislação laboral.
- 7. Organização e coordenação de equipas.
- 8. Língua inglesa.

Conhecimentos de:

- 9. Layout da loja.
- 10. Procedimentos de Receção, manuseamento, armazenamento e conservação de produtos.
- 11. Procedimentos de exposição e reposição de mercadorias.
- 12. Procedimentos de atendimento e venda.
- 13. Operações de transformação de alimentos.
- 14. Materiais e equipamentos de loja.
- lig vigor 15. Ambiente, segurança, higiene e saúde aplicados à atividade profissional.
- 16. Informática enquanto utilizador.
- 17. Sistemas de qualidade.
- 18. Segurança alimentar.

Conhecimentos aprofundados de:

- 19. Planeamento e gestão dos recursos associados à operação de loja.
- 20. Gestão de armazém.
- 21. Gestão de stocks e de indicadores.
- 22. Prevenção de quebras da mercadoria.
- 23. Inventário.
- 24. Manuseamento, armazenamento e conservação de mercadorias.
- 25. Reposição/exposição, merchandising e marketing operacional.
- 26. Campanhas promocionais.
- 27. Produtos e suas características
- 28. Comunicação e relações interpessoais.
- 29. Liderança e gestão de equipas.
- 30. Serviço ao cliente.

SABERES-FAZER

- 1. Aplicar os procedimentos de receção, manuseamento, armazenagem e conservação dos produtos.
- 2. Utilizar os equipamentos de movimentação e elevação de cargas existentes de acordo com procedimentos técnicos e de segurança definidos.
- 3. Utilizar os materiais e equipamentos necessários ao manuseamento, armazenagem, conservação e exposição dos produtos;
- 4. Utilizar os equipamentos informáticos e as aplicações da área comercial específicas da actividade;
- 5. Aplicar os procedimentos de devolução de mercadorias.
- 6. Efetuar a arrumação e organização do armazém, de acordo com as regras de gestão das mercadorias
- 7. Identificar e quantificar os meios humanos, materiais e técnicos afetos à operação de loja.
- 8. Utilizar as técnicas de planeamento e gestão dos recursos associados ao à operação de loja.
- 9. Aplicar as técnicas de organização do trabalho no desenvolvimento da sua atividade.
- 10. Aplicar as técnicas de liderança e gestão de equipas.
- 11. Aplicar as técnicas de prevenção da quebra.
- 12. Aplicar os procedimentos de elaboração de inventário.





1 lidor

- 13. Aplicar as técnicas de gestão de stocks e indicadores de gestão.
- 14. Aplicar procedimentos de exposição e reposição dos produtos.
- 15. Aplicar técnicas de exposição que estimulem a compra.
- 16. Aplicar as técnicas de acondicionamento e embalamento dos produtos, de acordo com as especificidades das mesmas.
- 17. Aplicar os procedimentos de rotulagem, precificação e etiquetagem dos produtos.
- 18. Preparar o produto de acordo com as necessidades do cliente.
- 19. Assegurar a organização dos ciclos promocionais da secção.
- 20. Aplicar as normas de higiene e segurança alimentar.
- 21. Utilizar os equipamentos de protecção e aplicar as normas de segurança e saúde da atividade comercial e as respeitantes às mercadorias em armazém.
- 22. Aplicar as normas de proteção ambiental.
- 23. Aplicar os procedimentos de atendimento e venda.
- 24. Aplicar técnicas de venda sugestiva e venda cruzada.
- 25. Aplicar os procedimentos do serviço ao cliente e gestão das reclamações,

SABERES-SER

- 1. Trabalhar com orientação para objetivos e prazos.
- 2. Tomar decisões em situações imprevistas.
- 3. Demonstrar iniciativa no âmbito das suas atividades, nomeadamente, sugerindo ações corretivas e melhorias para a unidade.
- 4. Demonstrar disponibilidade para a inovação e para a aprendizagem ao longo da vida.
- 5. Definir prioridades e organizar o trabalho da equipa.
- 6. Trabalhar em equipa e cooperar para objetivos comuns.
- 7. Demonstrar capacidade de dinamização de grupos de trabalho, assegurando a motivação, o cumprimento das normas, o nível de responsabilidade e um bom clima relacional.
- 8. Comunicar de forma clara e assertiva.
- 9. Agir em conformidade com a ética profissional e com normas de qualidade.
- 10. Agir em conformidade com as regras de ambiente, segurança alimentar, segurança e saúde no trabalho.