

SCHEDA CORSO

PER L'AVVIO DELL'ATTIVITÀ DI COMMERCIO RELATIVA AL SETTORE MERCEOLOGICO ALIMENTARE E DI SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI E BEVANDE AI SENSI DELL'ART. 71, C. 6, LETT. A) DEL D.LGS. N. 59/2010

DETERMINAZIONE DIRIGENZIALE n. 250/DPG009 (20-12-2019)

FINALITA' DEL PROGETTO

Il percorso formativo è rivolto agli esercenti di un'attività commerciale nel settore alimentare o di somministrazione di alimenti e bevande e fornisce le competenze necessarie a svolgere l'attività nel rispetto di tutte le procedure idonee a garantire l'igiene e la sicurezza degli alimenti, al fine di tutelare la salute del consumatore e prevenire i rischi per la salute pubblica. La frequenza del corso e il superamento dell'esame finale consentono di acquisire il requisito professionale obbligatorio per l'avvio di un'attività nel settore alimentare.

REQUISITI DI INGRESSO

Assolvimento dell'obbligo di istruzione o in subordine proscioglimento dall'obbligo di istruzione.

DURATA: 124 ORE assicurando la frequenza di almeno il 70% delle ore complessive.

Le lezioni si svolgeranno in orario pomeridiano con cadenza di 3 o 4 incontri settimanali.

COSTO: euro 500,00 (Iva Esente ai sensi dell'art. 10 DPR 633/72)

Aree disciplinari (teoriche)	Scaletta sintetica dei contenuti	Durata ore
Modulo 1 <i>Merceoologia alimentare</i>	Acque minerali e gassate Alimenti di origine vegetale e animale Bevande alcoliche e analcoliche Caratteristiche merceologiche dei prodotti di gelateria e pasticceria	20
Modulo 2 <i>Elementi di scienza della nutrizione</i>	Dieta razionale Energia, metabolismo, calorie, fabbisogno calorico giornaliero Principi alimentari, glucidi, lipidi, protidi. Sali minerali. Sete (meccanismo fisiologico). Vitamine Elementi nutrizionali	20
Modulo 3 <i>Aspetti igienico sanitari connessi alla vendita e somministrazione di alimenti e bevande</i>	HACCP - aspetti generali del sistema HACCP - Aspetti igienico sanitari Autorizzazioni e certificazioni sanitarie Igiene dei locali Igiene e comportamento del personale Metodi di conservazione degli alimenti Etichettatura dei prodotti alimentari Le frodi alimentari I fattori di contaminazione degli alimenti Le intossicazioni alimentari Le principali tossinfezioni alimentari. Modalità di trasporto degli alimenti	20
Modulo 4 <i>Normativa di Settore</i>	Adempimenti per l'avvio dell'attività commerciale e/o di somministrazione Normative nazionali e regionali per le attività commerciali Normative nazionali e regionali per gli esercizi di somministrazione Documenti obbligatori da esporre nei locali di vendita e somministrazione Disposizioni e obblighi specifici per gli esercizi di somministrazione Gli orari di apertura delle attività commerciali e di somministrazione Esposizione dei prezzi al pubblico	16
Modulo 5 <i>Diritto Commerciale</i>	L'imprenditore e l'impresa commerciale Contratto di compravendita e relative fasi Forme, strumenti e mezzi di pagamento Le forme giuridiche dell'azienda e cenni sulle società Il credito agevolato e i consorzi collettivi di garanzia	8
Modulo 6 <i>Legislazione Tributaria</i>	Adempimenti fiscali e previdenziali per l'inizio delle attività Le scritture e i regimi contabili Le imposte dirette e indirette L'IVA e i relativi regimi Gli adempimenti fiscali e tributari	8
Modulo 7 <i>Gestione Operativa dell'attività</i>	Allestimento e organizzazione del punto vendita Allestimento e organizzazione dei locali di somministrazione (ristoranti, bar, etc.) Individuazione dei fornitori e gestione dei rapporti commerciali Gestione giacenze, scorte e rimanenze L'organizzazione del lavoro e delle risorse umane	12
Modulo 8 <i>Marketing e tutela del consumatore</i>	Il mercato dei sistemi distributivi Il marketing mix: strategia commerciale del punto vendita Determinazione del prezzo di vendita al pubblico Criteri di scelta del punto vendita e dei locali di somministrazione La pubblicità e le azioni promozionali Nozioni di comunicazione e tecniche di vendita	8
Modulo 9 <i>Normativa del Lavoro</i>	La normativa dei rapporti di lavoro Le varie tipologie di rapporto di lavoro Obblighi del datore di lavoro e del lavoratore Enti previdenziali e organismi di vigilanza	4
Modulo 10 <i>Sicurezza sui luoghi di lavoro</i>	Il decreto legislativo 81/08 (Testo Unico sulla sicurezza) Le figure della sicurezza sul lavoro e relativi obblighi e funzioni Valutazione dei rischi e dispositivi di protezione Il primo soccorso	8