

## SCHEDA CORSO

### ESERCENTE ATTIVITA' DI VENDITA E SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI E BEVANDE

#### 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

Il presente percorso formativo è rivolto a adulti in età lavorativa in possesso di diploma di scuola media inferiore (assolvimento dell'obbligo scolastico).

**DURATA:** 120 ORE – Le lezioni si svolgeranno in orario pomeridiano con cadenza di 3 o 4 incontri settimanali.

**COSTO:** euro 500,00 (Iva Esente)

Are disciplinari (teoriche)	Scaletta sintetica dei contenuti	Durata ore
<b>Modulo 1</b> <i>Area nutrizionale</i>	Acque minerali e gassate; alimenti di origine vegetale ed animale; bevande alcoliche ed analcoliche; caratteristiche merceologiche dei prodotti di gelateria e pasticceria; dieta razionale; energia, metabolismo, calorie, fabbisogno calorico giornaliero; principi alimentari, glucidi, lipidi, protidi; sali minerali; sete; vitamine; elementi nutrizionali.	40
<b>Modulo 2</b> <i>Area igienico sanitaria e HACCP</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
<b>Modulo 3</b> <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 commerciali; 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
<b>Modulo 4</b> <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
<b>Modulo 5</b> <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
<b>Modulo 6</b> <i>Gestione operativa dell'attività</i>	Allestimento e organizzazione dei locali di somministrazione e organizzazione del punto di vendita; individuazione dei fornitori e gestione dei rapporti commerciali; l'organizzazione del lavoro e delle risorse umane.	12
<b>Modulo 7</b> <i>Marketing e tutela del consumatore</i>	Il mercato e i 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
<b>Modulo 8</b> <i>Normativa del lavoro e sicurezza sui luoghi di 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; il d.lgs 81/08; le figure della sicurezza sul lavoro e relativi obblighi e funzioni; valutazioni dei rischi e dispositivi di protezione; il primo soccorso.	8