Ente di formazione accreditato Regione Calabria Decreto n.3901 del 14/04/2021
Sede Legale: Via G. Marconi, sn - 87036 Rende(CS) – C.F. 98119510786
www.360forma.com Tel.: 0984/1716551 – info@360forma.com – 360forma@pec.it

Programma Corso attività di commercio settore merceologico alimentare e somministrazione alimenti e bevande

100 ore

Obiettivi del corso.
Il percorso formativo, previo superamento dell'esame finale di idoneità, abilita all'esercizio dell'attività in qualsiasi forma, di un'attività di commercio relativa al settore merceologico alimentare, ed alla somministrazione alimenti e bevande alla luce delle nuove normative in materia (Art. 71 D.Leg. N. 59 del 2010; delibera consiglio regionale n. 407 del 2000 e D.G.R. 867 del 19 dic. 2010).

Esame e modalità di svolgimento.

L'esame abilitante si svolge in presenza e nel rispetto dei principi di accessibilità, trasparenza e tracciabilità.

Sono ammessi a sostenere la prova di verifica coloro i quali abbiano regolarmente frequentato i corsi almeno per il 75% delle ore previste, pena l'esclusione dagli esami.

L'esame si terrà in aula, presso la sede accreditata dell'Associazione 360Forma, sita in via Marconi, snc Rende (CS) e si svolgerà in modalità scritta e orale.

L'esame finale è articolato in una prova scritta ed una orale.

La prova scritta consiste nella risoluzione, alla presenza della commissione d'esame, di un questionario di trenta domande a risposta multipla.

La prova orale, consiste in un colloquio diretto ad accertare ulteriormente la conoscenza del candidato sulle materie trattate nel corso.

Attestato.
È previsto, ad esito positivo dell'esame finale, il rilascio di un attestato di qualifica per addetto al commercio nel settore merceologico alimentare e di somministrazione di alimenti e bevande, per gli allievi che abbiano regolarmente frequentato il 75% delle ore previste, ed alla presenza di una commissione individuata ai sensi dell'art. 41 della L. 18/85 e della D.G.R. n. 3325/86.

Destinatari.
Al fine dell'ammissione al corso di formazione è necessario avere la maggiore età ovvero l'assolvimento dell'obbligo scolastico/istruzione.
Per i cittadini stranieri comunitari ed extracomunitari, fermo restando il rispetto della normativa a tutela del bilinguismo, ai fini dell'ammissione al corso, è richiesta la conoscenza della lingua italiana scritta e orale pari al livello base Al del QCER (Quadro comune europeo di riferimento per la conoscenza delle lingue), valutata dagli enti gestori del corso con un apposito test d'ingresso.

Durata e fruizione.
Il corso prevede un percorso formativo di **100 ore,** nel qualeil discente sarà messo in condizioni di acquisire conoscenze fondamentali tese al superamento dell'esame abilitante e, quindi, di poter espletare l'attività di addetto al commercio nel settore merceologico alimentare e di somministrazione di alimenti e bevande

Materiale didattico.
All'interno del corso è possibile scaricare dispense e materiale didattico fornito

Programma dettagliato addetto al commercio nel settore merceologico alimentare e di somministrazione di alimenti e bevande

FORMAZIONE TEORICA 100 ORE

MODULI	ORE AREA	MATERIA	ORE MATERIA
Riconoscimento merceologico ed etichettatura degli alimenti	10	• Merceologia del settore alimentare e relativa etichettatura • Etichettatura e rintracciabilità dei prodotti D.Lgs 109/92 e s.m.i. • Normativa Nazionale e Regionale del settore merceologico alimentare e di somministrazione di alimenti e bevande	10 ore
Manipolazione igienica e sicura degli alimenti	30	• Il sistema HACCP: Principi, scopi campo di applicazione e normativa di riferimento; Programmazione operativa per l'attuazione • I rischi igienico sanitari per locali, strumenti e attrezzature, produzione e prodotti personale • Pulizia ordinaria giornaliera, straordinaria modalità di raccolta e rimozione dei rifiuti • Rischi per alimenti nella produzione, preparazione, stoccaggio, cottura, manipolazione, trasformazione, confezionamento, conservazione, distribuzione, somministrazione (analisi delle cause e del processo) • Procedure da seguire in ipotesi di rilevazione di prodotti che rappresentano rischio per la salute • Le principali alterazioni e contaminazioni cui sono soggetti gli alimenti ed i relativi fattori responsabili di malattie di origine alimentare; tossinfezioni ed intossicazioni alimentari; contaminanti biotici e abiotici degli alimenti • La deperibilità degli alimenti • Metodi di conservazioni degli alimenti	30 ore
Gestione sicura del luogo di lavoro. Prevenzione incendi ed adozione delle procedure antincendio	20	• Il quadro normativo vigente in tema di sicurezza: Elementi di igiene e sicurezza nei luoghi di lavoro • I rischi presenti sul luogo di lavoro e le modalità di prevenzione • Primi interventi di pronto soccorso in caso di infortunio • Gestione della documentazione obbligatoria • Il rapporto con il rappresentante dei lavoratori per la sicurezza	20 ore

		• Formazione e Informazione del personale • L'incendio e la prevenzione con particolare riferimento agli strumenti e alle attrezzature utilizzate per la manipolazione, preparazione e trasformazione degli alimenti; Gestione delle emergenze • Uso degli estintori	
Avviamento e gestione finanziaria, amministrativa e fiscale dell'esercizio commerciale	20	• Il lavoro autonomo: Adempimenti e autorizzazioni per avviare un esercizio • Legislazione vigente e sanzioni amministrative Sistema contabile: Regimi contabili e tenuta delle contabilità; Operazioni bancarie e finanziamenti; Strumenti e modalità di pagamento • Sistema Fiscale: Imposte, Tasse, Tributi; Ricavi e costi aziendali; Budget d'esercizio; Bilancio Assistenza e previdenza per i titolari di esercizi commerciali ed esercizi pubblici; Assistenza e previdenza per il lavoratore dipendente; Rapporti con gli Enti previdenziali ed assistenziali • Tipologie di contratti di lavoro: L'apprendistato, i contratti di inserimento, il contratto di lavoro a tempo determinato, il contratto di lavoro indeterminato, il contratto di lavoro part-time • Diritti e doveri del datore di lavoro dei lavoratori	20 ore
Organizzazione e gestione operativa dell'esercizio commerciale	20	• Assortimento, gestione e rotazione delle scorte • Il marketing di base • Marketing mix dell'impresa commerciale • Tecniche di comunicazione interpersonale, accoglienza e fidelizzazione del cliente e di negoziazione commerciale • La psicologia della vendita e del consumatore • Il ruolo della pubblicità • Metodi di mise en place. Preparazione del tavolo di serivizo/consolle	20 ore

Materiale didattico.

Possibilità di ricevere il materiale didattico fornito dal Docente.

COMPETENZE

- Sviluppare competenze basilari relative alla sicurezza alimentare e al valore organolettico dei prodotti oggetto di manipolazione;

- Fornire agli operatori le conoscenze necessarie affinché la vendita del prodotto alimentare sia effettuata nel rispetto delle norme igienico-sanitarie;

- Permettere agli operatori di attuare percorsi di rintracciabilità dei prodotti alimentari;

- Trasmettere agli operatori conoscenze di base relative alla valorizzazione e promozione della produzione enogastronomica;

- Acquisire conoscenze di base per presidiare la gestione amministrativa dell'attività commerciale e apprendere le responsabilità previste dalle norme del settore e dalla legislazione penale afferente al comparto del commercio;

- Fornire la formazione in relazione alla sicurezza sui loghi di lavoro e in materia di salute;

ABILITA'

- Conoscenze e abilità finalizzate ad identificare le caratteristiche merceologiche e il valore organolettico dei prodotti oggetti di manipolazione e trasformazione anche in un'ottica di corretta informazione al consumatore;
- Conoscenze e abilità necessarie ad effettuare il commercio e la somministrazione di alimenti e bevande, nel rispetto della normativa igienico-sanitaria e a tutela della salute dei consumatori, nella corretta applicazione del sistema di autocontrollo prevista dal sistema HACCP e nel trattare correttamente le diverse tipologie di alimenti al fine di garantire la qualità igienica e la sicurezza degli stessi finalizzata;
- Conoscenze e abilità necessarie ad adottare comportamenti idonei a prevenire i rischi d'infortunio sul luogo di lavoro con particolare riferimento al corretto utilizzo degli strumenti e delle apparecchiature necessarie per l'espletamento dell'attività lavorativa di specie, motivare dipendenti e collaboratori ad assumere comportamenti consapevoli e ad acquisire competenze necessarie al corretto utilizzo di impianti ed attrezzature in ottica di prevenzione incendi e all'adozione degli idonei comportamenti da mettere in atto in caso di incendio;
- Conoscenze e abilità in merito alla gestione finanziaria, amministrativa e fiscale dell'esercizio commerciale, con approfondimenti ad adempimenti amministrativi, fiscali e finanziari;
- Conoscenze e abilità necessarie a favorire ed ottimizzare l'organizzazione e la gestione commerciale dell'esercizio attraverso l'apprendimento degli elementi fondamentali di marketing e comunicazione commerciale ed ottimizzazione di scorte nel magazzino nell'ottica della prevenzione dei rischi di deperibilità delle giacenze;