

SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI E BEVANDE E ATTIVITÀ DI COMMERCIO NEL SETTORE MERCEOLOGICO ALIMENTARE



Direttiva FCI - Città Metropolitana di Torino - Catalogo 2019 Approvato con determina dirigenziale n.89-11143/2019 del 25/10/2019

SEDI DI SVOLGIMENTO:

Torino - C.so Svizzera 161

CONTATTI:

011 5187362
bourcet@inforcoopecipa.it
www.inforcoopecipa.it

ORARI E DURATA DEL CORSO:

Il corso ha una durata di 104 ore in orario preserale, ed include una prova finale di 4 ore. Inizio del corso a completamento della classe.

COSTI:

Costo complessivo del corso 1144 euro, di cui a carico del partecipante 343,20 euro.
Completamente gratuito per gli ISEE sotto i 10mila euro.

OBIETTIVI:

Il percorso formativo, previo superamento dell'esame finale di idoneità presso la CCAA competente, abilita all'accesso e all'esercizio dell'attività di somministrazione di alimenti e bevande e all'accesso all'esercizio in qualsiasi forma di un'attività di commercio relativamente al settore merceologico alimentare. Le modalità didattiche adottate si alterneranno tra momenti di formazione frontale condotta da professionisti del settore e momenti di esercitazioni pratiche, studi di caso e incident per consentire agli allievi il confronto diretto non solo con il gruppo docenti ma anche per attivare processi di autovalutazione in itinere. Inoltre saranno previste esercitazioni e momenti di verifica.

PROGRAMMA DIDATTICO:

- Elementi di marketing: Marketing e mercato in riferimento agli esercizi di somministrazione Le fasi del marketing in riferimento agli esercizi di somministrazione L'analisi, la pianificazione e il controllo in riferimento agli esercizi di somministrazione La promozione dei servizi in riferimento agli esercizi di somministrazione
- Servizio di preparazione e somministrazione: Caratteristiche del servizio di manipolazione e somministrazione Organizzazione dell'esercizio Tecniche di servizio al cliente Gestione del servizio La tutela del consumatore in riferimento agli esercizi di somministrazione
- Piano di autocontrollo (HACCP): Specifiche sull'applicazione del sistema di autocontrollo relativamente agli esercizi di somministrazione
- Piano di autocontrollo (HACCP): Il piano di autocontrollo Le procedure previste dal piano di autocontrollo Il diagramma di flusso del processo Individuazione e verifica CCP Compilazione e registrazione della documentazione
- Legislazione igienico-sanitaria: Caratteristiche igieniche dei locali di vendita Fattori di rischio Chimico, biologico, meccanico Caratteristiche dei batteri, i batteri patogeni Ciclo vitale e fattori di moltiplicazione di batteri, Virus, muffe e parassiti animali Rischio meccanico, verifica delle attrezzature Rischio chimico, norme di utilizzo Tossinfezioni alimentari
- Sicurezza sui luoghi di lavoro: Principi di legislazione sulla sicurezza del lavoro Classificazione dei rischi: -rischio incendio -rischio elettrico -movimentazione manuale dei carichi -rischio meccanico -rischio chimico -segnaletica di sicurezza -il piano di evacuazione Formazione degli addetti Obblighi e sanzioni
- Aspetti fiscali e amministrativi di un'azienda: Gli obblighi contabili ai fini della contabilità fiscale Costi e ricavi Tecnica e servizi bancari Titoli di credito e modalità di pagamento
- Normativa vigente nella gestione del personale: Principi di gestione delle risorse umane La formazione del personale CCNL Commercio/Turismo La disciplina del rapporto di lavoro subordinato La tenuta del libro matricola e libro paga L'orario di lavoro Le ferie e i permessi retribuiti La tutela dei minori e delle madri lavoratrici L'apprendistato L'assunzione e il licenziamento del personale L'assicu-

razione obbligatoria Gli organi di vigilanza

- Elementi di tipologie di aziende: Classificazione delle società Società di persone: Società in nome collettivo Società in accomandita semplice Società di capitale Società in accomandita per azioni Società responsabilità limitata Società per azioni Società cooperative Organizzazione e amministrazione societaria Tipologie di esercizi di somministrazione/vendita di alimenti e bevande
- Legislazione sociale, penale e del lavoro: Requisiti per l'esercizio dell'attività commerciale e di somministrazione Le fonti giuridiche Le forme e le regole del commercio in sede fissa e in aree pubbliche e della somministrazione Obblighi e sanzioni previste dalla Legge sul commercio
- Legislazione sulla somministrazione/vendita di alimenti e bevande: Principi legislativi sulla somministrazione/vendita di alimenti e bevande Forme e regole della somministrazione/vendita di alimenti e bevande Obblighi e relative sanzioni Requisiti di accesso all'esercizio della somministrazione/vendita di alimenti e bevande
- Sistemi e tecniche di gestione e organizzazione: Il cliente La distribuzione commerciale Organizzazione degli spazi Gestione delle scorte La formulazione del prezzo Tutela del consumatore Tutela della privacy
- Legislazione fiscale: Le imposte dirette e indirette Caratteristiche dell'I.V.A. Fattura, D.D.T. e ricevuta fiscale
- Amministrazione e contabilità aziendale: Norme fiscali e contabili Obblighi contabili ai fini fiscali Titoli di credito Sistemi di pagamento
- Merceologia alimentare: Principi nutritivi: glicidi, lipidi, protidi Classificazione merceologica dei prodotti alimentari: carni, prodotti ittici, pasticceria L'etichetta alimentare: normativa vigente sull'etichettatura alimentare, termine minimo di conservazione e la data di scadenza, lotto di produzione e tracciabilità, prodotti venduti allo stato fuso Additivi alimentari Aromi
- Elementi di marketing: Marketing e mercato Le fasi del marketing L'analisi, la pianificazione e il controllo La promozione del servizio

REQUISITI DI ACCESSO:

Non sono richiesti requisiti specifici.

PROVA FINALE:

La prova di esame finale viene gestita da soggetti esterni al sistema regionale della Formazione Professionale.