

**CORSI ABILITANTI ALLA SOMMINISTRAZIONE
E VENDITA DI ALIMENTI E BEVANDE**

(riconosciuti ai sensi dell'articolo 19 della L.R. 10/90)

PERCORSO FORMATIVO E CONTENUTI

AREE DISCIPLINARI	Ore di lezione
- Introduzione al corso. Legislazione commerciale	18 ore
- Legislazione igienico sanitaria	21 ore
- Merceologia	21 ore
- Amministrazione e contabilità dell'azienda	12 ore
- Legislazione fiscale	12 ore
- Legislazione sociale e del lavoro Legislazione penale	12 ore
- Tecniche di vendita e marketing	12 ore
- Elementi di pratica professionale	12 ore
TOTALE ORE	120
Giorni minimi	70

CONTENUTI MINIMI DEL PERCORSO FORMATIVO**AREE DISCIPLINARI****ARGOMENTI****Introduzione al corso.
Legislazione commerciale (ore 18)**

1. Introduzione al corso e consigli agli aspiranti esercenti, ovvero diventare imprenditori o manager
2. Aprire un'impresa: adempimenti preliminari e obblighi derivanti dalla legislazione per la sicurezza negli ambienti di lavoro
3. Le attività commerciali e le leggi di riferimento
4. Legislazione sulla somministrazione: legge regionale 21/9/07 n. 29
 - a. Requisiti morali e professionali per l'esercizio dell'attività
 - b. Tipologia degli esercizi di somministrazione, limitazioni alla somministrazioni/vendita di alcolici, i sistemi autorizzatori, somministrazione non assistita .
 - c. Il subingresso, la gestione di reparto, l'avviamento commerciale
 - d. orari, chiusure settimanali, deroghe e limitazioni
 - e. Pubblicità dei prezzi, tutela dei consumatori
 - f. Attività accessorie, giochi e apparecchi di intrattenimento
 - g. Sanzioni
 - h. Programmazione regionale e comunale per le nuove autorizzazioni
5. Norme di pubblica sicurezza e criteri di sorvegliabilità dei locali di somministrazione
6. Disciplina del commercio, Decreto legislativo 31.3.1998 n. 114 e legislazione regionale
7. Camera di Commercio – Registro delle Imprese
8. Gli strumenti di peso e misure
9. La locazione
10. Disciplina delle attività rumorose

**Legislazione igienico sanitaria
(ore 21)**

1. L'igiene come strumento di prevenzione di danni alla salute e l'HACCP
 - a. L'igiene degli alimenti e delle bevande
 - b. Igiene dei locali e delle attrezzature; Igiene ambientale negli esercizi pubblici
 - c. Igiene del personale addetto
 - d. Metodi di controllo biologico, chimico e fisico; l'Autocontrollo e i manuali di corretta prassi igienica; Analisi dei rischi
2. Le malattie trasmissibili dagli alimenti:
 - a. Quando gli alimenti diventano pericolosi
 - b. Quando e come avviene la contaminazione microbica degli alimenti
 - c. Come prevenire la contaminazione e l'alterazione degli alimenti
3. Personale preposto alla catena alimentare
4. Registrazione delle strutture di produzione, lavorazione, deposito, distribuzione, vendita e somministrazione di alimenti
5. Servizi di vigilanza sanitaria
6. Vigilanza e controlli ufficiali
7. Divieti
8. Provvedimenti cautelari
9. Etichettatura e rintracciabilità
10. La vendita su aree pubbliche
11. Prodotti difettosi
12. Le bevande alcoliche; uso e abuso – informazione e sensibilizzazione dell'operatore sulle conseguenze dell'abuso

Merceologia (ore 21)

1. Le merci
2. Valore nutritivo degli alimenti
3. Le bevande
4. Gli alimenti di origine animale
5. Gli alimenti di origine vegetale
6. Prodotti dolciari
7. Additivi
8. I prodotti tradizionali, IGP, DOP
9. Biologico
10. Il Biotech: i cibi transgenici
11. La composizione delle carni
12. Specie e categorie degli animali da macelleria
13. Macellazione, sezionamento e resa delle carni
14. Carni in scatola e salumi
15. Alterazioni della carne e frodi nel commercio delle carni
16. I metodi di conservazione delle carni
17. I prodotti ittici (della pesca e dell'acqua coltura)
18. Le uova e gli ovo prodotti
19. I prodotti avicoli e cenni sulla selvaggina
20. Il latte e i prodotti derivati

Amministrazione e contabilità dell'azienda (ore 12)

1. Forme d'impresa e scelta del tipo d'impresa
2. Gli operatori commerciali
3. Concetto di compravendita
4. I titoli di credito in generale
5. Rapporti con le banche – i finanziamenti
6. I buoni pasto
7. La carta di credito
8. Sistemi contabili (ordinaria e semplificata) e documenti contabili
9. I costi e i ricavi dell'azienda
10. Attività e passività
11. Il bilancio d'esercizio

Legislazione fiscale (ore 12)

1. Il sistema tributario
2. Imposta sul valore aggiunto
3. Libri e registri contabili
4. Il misuratore fiscale, fatture, scontrini fiscali e ricevute commerciali
5. Le imposte dirette – Irpef, Ires, Irap
6. Le dichiarazioni annuali
7. Altre imposte e tasse
8. Gli studi di settore
9. L'accertamento

**Legislazione sociale e del lavoro.
Legislazione penale (ore 12)****A. LEGISLAZIONE SOCIALE E DEL LAVORO**

1. Uffici statali preposti
2. Norme che regolano il rapporto di lavoro
3. Formalità per l'assunzione di un dipendente
4. Stato di servizio del lavoratore dipendente
5. Assunzione di apprendisti
6. Età minima dei lavoratori non apprendisti
7. Enti preposti alle assicurazioni sociali
8. Libri obbligatori per i dipendenti
9. Elementi della retribuzione
10. Orario di lavoro giornaliero e settimanale
11. Periodo di riposo e ferie
12. Periodo di prova
13. Cessazione del rapporto di lavoro
14. Il contratto collettivo del settore commercio (C.C.N.L. DEL TERZIARIO)
15. Il contratto collettivo dei pubblici esercizi (C.C.N.L. DEL TURISMO)
16. I consulenti del lavoro
17. L'assistenza sanitaria per i dipendenti
18. Tutela delle lavoratrici madri
19. Introduzione alla sicurezza sui luoghi di lavoro (D. Lgs. 81/2008)

B. LEGISLAZIONE PENALE

20. Reati contro il patrimonio
21. Reati contro l'economia pubblica, l'industria, il commercio
22. Reati contro la pubblica amministrazione
23. Reati riguardanti la pubblica sicurezza e i costumi
24. Il fallimento
25. Pene accessorie

**Tecniche di vendita e marketing
(ore 12)**

1. Funzione del commerciante
2. Le dimensioni del commercio italiano
3. I sistemi di vendita al minuto fisso
4. I sistemi di vendita al minuto in forma non fissa
5. I sistemi di vendita all'ingrosso
6. Le forme associative tra commercianti
7. Termini d'uso nel commercio
8. Valutazioni per l'apertura di un negozio
9. Vendita e peso netto delle merci
10. Il marketing
11. La localizzazione
12. La progettazione del servizio per gli esercizi delle diverse tipologie di offerta commerciale
13. La promozione
14. I prezzi
15. La comunicazione (pubblicità, menù)
16. La concorrenza
17. Come finanziare l'impresa
18. La formazione degli addetti

**Elementi di pratica professionale
(ore 12)**

1. Accoglienza del cliente
2. Gli attrezzi del mestiere
3. Galateo di servizio e dialogo con il commensale
4. Servizio per aperitivi, digestivi, cordiali, liquori, bevande
5. servizio per long drink, cocktail, frullati
6. Servizio caffetteria e infusi
7. Vino e birra
8. Gastronomia
9. Preparazione tavoli
10. Abbinamenti bevande/pietanze
11. Il servizio al tavolo

PERCORSO FORMATIVO AGEVOLATO

Il percorso formativo agevolato è riservato a coloro che sono in possesso di particolari requisiti formativi. Esso prevede la frequenza obbligatoria solamente per le aree disciplinari, “Legislazione igienico-sanitaria” e “Merceologia”.

L'ammissione al percorso formativo agevolato è subordinata al possesso di almeno uno dei seguenti requisiti:

- 1) essere in possesso di un diploma di laurea nel cui corso di studi non siano previste materie attinenti al commercio, alla preparazione o alla somministrazione degli alimenti;
- 2) essere in possesso di un attestato di qualifica professionale per percorsi formativi di durata almeno biennale nel cui corso di studi siano previste materie attinenti al commercio, alla preparazione o alla somministrazione degli alimenti;

ESAME E TITOLO

Le modalità di esame e le disposizioni in merito al titolo da rilasciare a seguito della frequenza del corso (di 120 ore e agevolato) ed al superamento del relativo esame saranno definite con successivo provvedimento del Dirigente della Direzione Formazione.

VERIFICA DEI REQUISITI DI AMMISSIONE AL PERCORSO FORMATIVO AGEVOLATO**Relativamente al punto n. 1****Possesso di un diploma di laurea**

Devono considerarsi utili i diplomi universitari e di laurea di cui al vecchio ordinamento (l. 341/1990), le lauree e le lauree specialistiche di cui al D.M. 3 novembre 1999 n. 509, le lauree e le lauree magistrali di cui al nuovo ordinamento (DM 270/2004).

Fermo quanto prescritto dal bando di cui alla DGR 18 novembre 2008 n. 3452 in ordine ai documenti da produrre nel caso di titoli di studio acquisiti all'estero, il requisito di ammissione di cui al punto 1) è comprovato dalla seguente documentazione:

Requisito di accesso	Documentazione da produrre
Diploma universitario (l. 341/1990); Diploma di laurea (l. 341/1990); Laurea (D.M. 3 novembre 1999 n. 509); Laurea specialistica (D.M. 3 novembre 1999 n. 509); Laurea (DM 270/2004); Laurea magistrale (DM 270/2004)	Copia fotostatica del documento accompagnata dalla dichiarazione sostitutiva di atto di notorietà ai sensi del DPR 445/2000 avente ad oggetto il fatto che la copia del titolo di studio è conforme all'originale.

Relativamente al punto n. 2**Attestato di qualifica professionale di durata biennale**

Il requisito di ammissione di cui al punto 2) è comprovato dalla seguente documentazione:

Requisito di accesso	Documentazione da produrre
Attestato di qualifica professionale per percorsi formativi di durata almeno biennale nel cui corso di studi siano previste materie attinenti al commercio, alla preparazione o alla somministrazione degli alimenti;	Copia fotostatica del documento accompagnata dalla dichiarazione sostitutiva di atto di notorietà ai sensi del DPR 445/2000 avente ad oggetto il fatto che la copia dell'attestato di qualifica professionale è conforme all'originale.

Nel caso di titoli professionali acquisiti all'estero, è necessario il provvedimento di riconoscimento dell'equipollenza rilasciato dal Ministero competente.