



B259 - 1 n. 14564 Somministrazione di alimenti e bevande e attività di commercio nel settore merceologico alimentare

Sezione 1 - DATI GENERALI

Ente/sede di formazione:	B259 - CERSEO - CENTRO EUROPEO DI RICERCA E SVILUPPO PER L'EST E PER L'OVEST
Sede:	CERSEO - CENTRO EUROPEO DI RICERCA E SVILUPPO PER L'EST E PER L'OVEST
Atto di indirizzo:	1420 - OCCUPA - 2019 - DIRETTIVA REGIONALE RELATIVA ALLA FORMAZIONE CONTINUA DEI LAVORATORI OCCUPATI VOUCHER FORMATIVI A CATALOGO PERIODO 2019-2021
PSO:	1420 - OCCUPA - 2019 - RP - C0 - CAOFRP - AVVISO DELLA REGIONE PIEMONTE PER LA COSTITUZIONE DEL CATALOGO DELL'OFFERTA FORMATIVA 2019-2021
Scheda corso di riferimento:	154 - SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI E BEVANDE E COMMERCIO ALIMENTARE
Percorso standard di riferimento:	9.719 - Somministrazione di alimenti e bevande e attività di commercio nel settore merceologico alimentare
Titolo del percorso:	Somministrazione di alimenti e bevande e attività di commercio nel settore merceologico alimentare
Titolo che verrà riportato nell'attestazione finale:	Somministrazione di alimenti e bevande e commercio alimentare
Descrizione per l'orientamento:	Il percorso formativo, previo superamento dell'esame finale di idoneità presso la CCIAA 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.
Durata della prova [hh]:	4
Durata iter:	1

Annualità'	N. ore di corso	N. ore di stage	N. ore e-learning	N. ore prova
1	104	0	0	4
Totale	104	0	0	4

Certificazione prevista in uscita:	7 - IDONEITA'
Tipo prova:	06 - Std con commiss esterna a Formaz Prof
Prova finale:	

Normativa di riferimento da riportare sull'attestato:	Ai sensi dell'Art. 17 della L.R. 28\1999, dell'Art. 5 della L.R. n. 38\2006 e s.m.i. e della D.G.R. n. 24-1951 del 31 luglio 2015
Ulteriori indicazioni:	La prova di esame finale viene gestita da soggetti esterni al sistema regionale della Formazione Professionale.
Annotazioni:	Per l'erogazione del corso l'Ente/Agenzia Formativa deve avere stipulato una convenzione con la Direzione Attività Produttive della Regione Piemonte, ai sensi della D.G.R. 13-2089 del 24/05/2011.
Descrizione sintetica prova di ingresso o di orientamento: (da percorso std/scheda corso)	
Ulteriore descrizione prova di ingresso o di orientamento:	
Prerequisiti in ingresso (da percorso std/scheda destinatario):	
Altri prerequisiti in ingresso:	
Presenza di allegati al percorso:	Si
Numero di allegati al percorso:	1

Sezione 2 - DESTINATARI

Numero	Descrizione
1	Eta' min - max: >= 18 Liv. Scolarita' (min - max): Nessuna scolarità prevista

Sezione 3 - FIGURE/PROFILI/OBIETTIVI DEL PERCORSO

PROFILO - INDIRIZZO DI RIFERIMENTO

AREA - SOTTOAREA
SERVIZI COMMERCIALI - SERVIZI DI DISTRIBUZIONE COMMERCIALE

Somministrazione di alimenti e bevande e commercio alimentare - 2013

Tipo utilizzo: COMPLETO

Tipologia profilo: Obiettivi formativi

Descrizione: Per somministrazione di alimenti e bevande si intende la vendita per il consumo sul posto, che comprende tutti i casi in cui gli acquirenti consumano, con apposito servizio assistito, i prodotti nei locali dell'esercizio o in un'area aperta al pubblico, a tal fine attrezzati. Per commercio alimentare si intende l'attività svolta da chiunque professionalmente acquista merci in nome e per conto proprio e le rivende direttamente al consumatore finale. L'obiettivo formativo garantisce l'acquisizione delle competenze previste dalla normativa per lo svolgimento di tali attività, così come previsto dalla Legge regionale 38/2006 e s.m.i. e dal Decreto Legislativo 114/98 e s.m.i. Per l'esercizio delle attività è necessario aver superato un esame finale presso la Camera di Commercio, così come previsto dalla Legge regionale 28/99 e s.m.i. e dalle disposizioni regionali.

✓ **COMPETENZA N. 1** : Individuare gli aspetti organizzativi del lavoro

ABILITA' MINIME	UF
✓ Riconoscere tipologie e tecniche di lavoro	<ul style="list-style-type: none"> • Gestione ed organizzazione dell'attività di preparazione e somministrazione • Gestione e organizzazione dell'attività di vendita/somministrazione
✓ Identificare modalità di trasformazione e conservazione dei prodotti alimentari	<ul style="list-style-type: none"> • Gestione ed organizzazione dell'attività di preparazione e somministrazione • Gestione e organizzazione dell'attività di vendita/somministrazione
✓ Selezionare strumenti e attrezzature di lavoro	<ul style="list-style-type: none"> • Gestione ed organizzazione dell'attività di preparazione e somministrazione • Gestione e organizzazione dell'attività di vendita/somministrazione
CONOSCENZE ESSENZIALI	UF
✓ Elementi di marketing	<ul style="list-style-type: none"> • Gestione ed organizzazione dell'attività di preparazione e somministrazione • Gestione e organizzazione dell'attività di vendita/somministrazione
✓ Servizio di preparazione e somministrazione	<ul style="list-style-type: none"> • Gestione ed organizzazione dell'attività di preparazione e somministrazione

✓ **COMPETENZA N. 2** : Individuare le norme igienico sanitarie

ABILITA' MINIME	UF
✓ Identificare la normativa vigente in relazione alla sicurezza alimentare in materia di prodotti, requisiti strutturali e del personale.	<ul style="list-style-type: none"> • Norme igienico sanitarie su preparazione, somministrazione e commercio • Sicurezza alimentare
✓ Identificare i principi di stesura di un piano di autocontrollo.	<ul style="list-style-type: none"> • Norme igienico sanitarie su preparazione, somministrazione e commercio • Sicurezza alimentare
✓ Riconoscere i rischi chimici, fisici e biologici.	<ul style="list-style-type: none"> • Norme igienico sanitarie su preparazione, somministrazione e commercio • Sicurezza alimentare
CONOSCENZE ESSENZIALI	UF
✓ Piano di autocontrollo (HACCP)	<ul style="list-style-type: none"> • Norme igienico sanitarie su preparazione, somministrazione e commercio • Sicurezza alimentare
✓ Legislazione igienico-sanitaria	<ul style="list-style-type: none"> • Sicurezza alimentare

✓ **COMPETENZA N. 3** : Individuare gli aspetti gestionali dell'attività

ABILITA' MINIME	UF
✓ Riconoscere gli aspetti fiscali e amministrativi di un'azienda	<ul style="list-style-type: none"> • Norme legislative
✓ Identificare la normativa vigente nella gestione del personale	<ul style="list-style-type: none"> • Norme legislative
✓ Riconoscere la normativa inerente la sicurezza nei luoghi di lavoro	<ul style="list-style-type: none"> • Norme legislative
CONOSCENZE ESSENZIALI	UF
✓ Sicurezza sui luoghi di lavoro	<ul style="list-style-type: none"> • Norme legislative
✓ Aspetti fiscali e amministrativi di un'azienda	<ul style="list-style-type: none"> • Norme legislative
✓ Normativa vigente nella gestione del personale	<ul style="list-style-type: none"> • Norme legislative
✓ Elementi di tipologie di aziende	<ul style="list-style-type: none"> • Norme legislative
✓ Legislazione sociale, penale e del lavoro	<ul style="list-style-type: none"> • Norme legislative
✓ Legislazione sulla somministrazione/vendita di alimenti e bevande	<ul style="list-style-type: none"> • Norme legislative
✓ Sistemi e tecniche di gestione e organizzazione	<ul style="list-style-type: none"> • Norme legislative
✓ Legislazione fiscale	<ul style="list-style-type: none"> • Norme legislative
✓ Amministrazione e contabilità aziendale	<ul style="list-style-type: none"> • Norme legislative

✓ **COMPETENZA N. 4** : Analizzare le caratteristiche dei prodotti merceologici

ABILITA' MINIME	UF
✓ Classificare gli alimenti	• Nozioni di merceologia
✓ Riconoscere l'etichettatura degli alimenti	• Nozioni di merceologia
✓ Identificare gli aspetti inerenti la tracciabilità/rintracciabilità alimentare	• Nozioni di merceologia
CONOSCENZE ESSENZIALI	UF
✓ Merceologia alimentare	• Nozioni di merceologia

ALTRI STANDARD UTILIZZATI

ALTRE COMPETENZE

Sezione 4 - STRUMENTI E MODALITA'

ELEMENTI RICHIESTI DA PERCORSO STANDARD

Tipo elemento	Descrizione
AULA	Aula didattica attrezzata Aula didattica idonea ad ospitare attività formative comprensiva di attrezzatura e strumenti (postazioni, attrezzature per lezioni frontali) adatti alla fruizione dell'attività didattica da parte degli allievi.
MODALITA'	Lezione frontale Momento formativo basato sul trasferimento dei saperi dal docente/formatore. Il processo può avvalersi di strumenti integrati con altre modalità didattiche a seguito della continua lettura dei feedback provenienti dagli allievi.

ELEMENTI DI AGENZIA ASSOCIATI AL PERCORSO

CODICE ELEMENTO: 4536 - ATTREZZATURA

Denominazione: KIT DIDATTICO

Descrizione:

n.1 Kit per allievo formato da: - block notes - penna - dispense ed esercitazioni (raccolta di materiale didattico a cura del docente) -eventuali specifici testi didattici

Disponibilità: 16 **Innovazioni didattiche:** No

CODICE ELEMENTO: 4539 - ATTREZZATURA

Denominazione: KIT SVILUPPO SOSTENIBILE

Descrizione:

n.1 Kit per allievo formato da una raccolta di materiale didattico relativo a:

- Sostenibilità ed eco gestione: introduzione alla complessità delle tematiche ambientali;
- Ambiente e Salute: l'inquinamento atmosferico, ambientale, indoor, acustico, luminoso
- Sostenibilità ambientale ed energie rinnovabili;
- Elementi di ecologia quotidiana e buone pratiche nell'ambiente didattico;
- Elementi di ecologia quotidiana e buone pratiche nell'ambiente di lavoro;

- Gestione sostenibile dei rifiuti e loro smaltimento;
- I Pilastri dello Sviluppo Sostenibile per le aziende socialmente responsabili.

Disponibilità: 16 **Innovazioni didattiche:** No

CODICE ELEMENTO: 7117 - ATTREZZATURA

Denominazione: KIT PARI OPPORTUNITA'

Descrizione:

n.1 Kit per allievo formato da una raccolta di materiale didattico relativo a:

- Principi fondamentali delle Pari Opportunità;
- Il rispetto delle Pari Opportunità nell'ambiente didattico;
- Parità di genere, Strumenti di conciliazione, Condivisione delle responsabilità;
- Valorizzazione ed armonizzazione delle differenze: età, orientamento sessuale ed identità di genere, religione, razza ed etnia, disabilità;
- Identità, stereotipi e adeguamento del linguaggio;
- Elementi normativi e Istituzioni di parità.

Disponibilità: 16 **Innovazioni didattiche:** No

CODICE ELEMENTO: 9266 - ATTREZZATURA

Denominazione: VIDEO DI DOCUMENTAZIONE

Descrizione:

Dvd\Cd contenete filmati e documentari inerenti le tematiche oggetto delle UF, da visionare utilizzando un pc dotato di casse ed il videoproiettore.

Disponibilità: 1 **Innovazioni didattiche:** No

CODICE ELEMENTO: 14260 - ATTREZZATURA

Denominazione: PUBBLICAZIONI E RIVISTE DI SETTORE

Descrizione:

Materiale interno preparato e distribuito dai docenti.

Disponibilità: 16 **Innovazioni didattiche:** No

CODICE ELEMENTO: 14278 - ATTREZZATURA

Denominazione: DOCENTI QUALIFICATI

Descrizione:

I docenti hanno un'esperienza lavorativa, di almeno 5 anni, concernente le tematiche di insegnamento oppure esperienza di insegnamento triennale nell'ambito specifico di riferimento.

Disponibilità: 1 **Innovazioni didattiche:** No

CODICE ELEMENTO: 14280 - ATTREZZATURA

Denominazione: Tutor d'aula

Descrizione:

interviene prevalentemente nella gestione dell'attività formativa in aula.

- garantisce che l'attività formativa venga realizzata in modo coerente rispetto alla progettazione iniziale;
- funge da interfaccia e da mediatore tra la 'classe' dei partecipanti e gli esperti/docenti utilizzati;
- gestisce in autonomia alcune attività didattiche previste dall'intervento (es. attività di esercitazione, lavoro di gruppo, analisi di casi);
- monitora costantemente il clima d'aula e interviene facilitando la comunicazione tra docenti e partecipanti;

-
- somministra prove di valutazione in itinere e al termine del percorso di apprendimento, raccoglie i risultati, li elabora e restituisce un report in merito ai risultati conseguiti;
 - valuta la docenza in aula, utilizzando strumenti di valutazione standard.

Disponibilità: 1 **Innovazioni didattiche:** No

CODICE ELEMENTO: 14318 - ATTREZZATURA

Denominazione: Dispensa somministrazione al pubblico di alimenti e bevande

Descrizione:

Materiale didattico prodotto dalla Camera di Commercio Industria e Artigianato e Agricoltura di Torino

Disponibilità: 16 **Innovazioni didattiche:** No

CODICE ELEMENTO: 16670 - AULA

Denominazione: AULA ATTREZZATA PER LEZIONI TEORICHE _Cerseo 1

Descrizione:

Aula per docenza frontale con n° 20 postazioni e attrezzatura standard: lavagna fogli mobili, lavagna a pennarelli, PC, videoproiettore.

Superficie: 45 **Disponibilità:** 20 **Innovazioni didattiche:** No

CODICE ELEMENTO: 4442 - MODALITA' **Classificazione:** LEZIONE TEORICA

Denominazione: LEZIONE FRONTALE

Descrizione:

Interazione didattica basata principalmente sulla comunicazione tra formatore\allievo\gruppo classe, finalizzata all'approccio a contenuti nuovi, all'approfondimento, al confronto. È normalmente supportata da strumenti per la gestione della comunicazione (lucidi - schemi - sintesi - schede...) atti a facilitare il processo di insegnamento\ apprendimento e ad attivare l'acquisizione di un metodo di ascolto attivo e di gestione personalizzata degli appunti.

Innovazioni didattiche: No

CODICE ELEMENTO: 4443 - MODALITA' **Classificazione:** ESERCITAZIONE PRATICA

Denominazione: ESERCITAZIONI PRATICHE_Cerseo

Descrizione:

Le esercitazioni si articolano in una serie di attività in itinere tese al rafforzamento di un apprendimento conoscitivo e operativo; questa è una modalità che consente agli allievi di mettere in pratica quanto appreso durante la lezione teorica, con la supervisione e la guida del docente, che può monitorare costantemente l'apprendimento della classe.

Innovazioni didattiche: No

CODICE ELEMENTO: 4461 - MODALITA' **Classificazione:** ALTRO

Denominazione: ACCOGLIENZA

Descrizione:

Fase propedeutica alla formazione finalizzata ad introdurre gli allievi nell'ambito del percorso formativo. Verranno illustrati nel dettaglio: il patto formativo, gli obiettivi ed i contenuti del percorso formativo, il calendario delle lezioni, le modalità di erogazione e le metodologie didattiche, le modalità di verifica delle competenze acquisite, gli adempimenti amministrativi che ognuno deve rispettare e le norme di sicurezza.

Innovazioni didattiche: No

CODICE ELEMENTO: 4470 - MODALITA' **Classificazione:** ESERCITAZIONE PRATICA

Denominazione: ESERCITAZIONI INDIVIDUALI_ STD

Descrizione:

All'interno di un'aula appositamente attrezzata l'esercitazione è la modalità operativa attraverso la quale è possibile coinvolgere in maniera diretta l'allievo su problemi o situazioni oggetto di riflessione. Si basa sull'attivazione della ricerca autonoma di soluzioni e sull'acquisizione di autonomia di azione a partire dall'analisi e dall'interpretazione delle proprie esperienze.

Innovazioni didattiche: No

CODICE ELEMENTO: 4471 - MODALITA' **Classificazione:** LAVORARE IN GRUPPO

Denominazione: ESERCITAZIONI DI GRUPPO_ STD

Descrizione:

Modalità formativa che ha come obiettivo l'interazione fra soggetti che realizzano alcune attività sviluppando percorsi di collaborazione. L'esercitazione consiste nella presentazione di uno o più compiti da svolgere in piccolo gruppo che saranno oggetto di successive riflessioni o approfondimenti. Favorisce la creazione di contesti di classe non competitivi, con la definizione di ruoli, l'assunzione di responsabilità singole e collettive e l'interdipendenza fra i membri.

Innovazioni didattiche: No

CODICE ELEMENTO: 4485 - MODALITA' **Classificazione:** ALTRO

Denominazione: VIDEO DOCUMENTAZIONE

Descrizione:

Dvd/Cd contenete filmati e documentari inerenti le tematiche oggetto delle UF, da visionare utilizzando un pc dotato di casse ed il videoproiettore.

Innovazioni didattiche: No

CODICE ELEMENTO: 9082 - MODALITA' **Classificazione:** ALTRO

Denominazione: INTEGRAZIONE SVILUPPO SOSTENIBILE

Descrizione:

È previsto un approfondimento sulla tematica 'Lavoro, salute e sviluppo sostenibile': lo sviluppo sostenibile per affermarsi deve poter fare riferimento anche a politiche e strumenti per la tutela della salute e sicurezza nei luoghi di lavoro e per la qualità del lavoro.

Innovazioni didattiche: No

CODICE ELEMENTO: 9083 - MODALITA' **Classificazione:** ALTRO

Denominazione: INTEGRAZIONE PARI OPPORTUNITÀ'

Descrizione:

Verranno trattate le tematiche relative ai principi fondamentali delle Pari Opportunità e alla valorizzazione e armonizzazione delle differenze, attraverso la lettura ed il commento nel gruppo classe di documenti sul tema, utili per attivare negli allievi un pensiero critico. I documenti verranno integrati e contestualizzati rispetto ai contenuti professionalizzanti del percorso formativo ed alla tipologia di destinatari.

Innovazioni didattiche: No

CODICE ELEMENTO: 14269 - MODALITA' **Classificazione:** LAVORARE IN GRUPPO

Denominazione: ATTIVITA' DI GRUPPO

Descrizione:

Vengono formati nella classe piccoli gruppi, a ciascuno dei quali viene assegnato un compito specifico attinente gli argomenti trattati nell'UF. Gli allievi, collaborando all'interno del gruppo, si aiutano nell'apprendimento e sperimentano una modalità di lavoro (modalità cooperativa) significativa anche in ambito professionale.

Innovazioni didattiche: No

Sezione 5 - STRUTTURA DEL PERCORSO

TABELLA DI SINTESI

Denominazione	Ore
Annualità: Prima	
Fase : Modulo 2	
UF : Gestione ed organizzazione dell'attività di preparazione e somministrazione	15
UF : Norme igienico sanitarie su preparazione, somministrazione e commercio	15
Fase : Modulo 1	
UF : Sicurezza alimentare	15
UF : Norme legislative	30

UF : Nozioni di merceologia	15
UF : Gestione e organizzazione dell'attività di vendita/somministrazione	10
Stage	0
Prova finale	4
TOTALE	104

ANNUALITA': Prima

Fase: Modulo 2

Durata: 30

Descrizione: Modulo 2

1 - UF: Gestione ed organizzazione dell'attività di preparazione e somministrazione

Durata: 15

Descrizione: Obiettivo di questa UF è quello di portare i futuri esercenti attività di somministrazioni ad organizzare e gestire la trasformazione e somministrazione del prodotto alimentare assistendo il cliente durante l'erogazione del servizio.

PROFILO - Competenza: Somministrazione di alimenti e bevande e commercio alimentare - 1 - Individuare gli aspetti organizzativi del lavoro

ABILITA' MINIME

- Riconoscere tipologie e tecniche di lavoro
- Identificare modalità di trasformazione e conservazione dei prodotti alimentari
- Selezionare strumenti e attrezzature di lavoro

CONOSCENZE ESSENZIALI

- Elementi di marketing
Saperi:
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
Saperi:
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

CONOSCENZE ESSENZIALI LIBERE

STRUMENTI E MODALITA'

Elenco elementi

2 - UF: Norme igienico sanitarie su preparazione, somministrazione e commercio

Durata: 15

Descrizione: Obiettivo di questa UF è quello di portare i futuri esercenti attività di somministrazioni a riconoscere e applicare le norme legislative inerenti la sicurezza alimentare nel settore.

PROFILO - Competenza: Somministrazione di alimenti e bevande e commercio alimentare - 2 - Individuare le norme igienico sanitarie

ABILITA' MINIME

- Identificare la normativa vigente in relazione alla sicurezza alimentare in materia di prodotti, requisiti strutturali e del personale.
- Identificare i principi di stesura di un piano di autocontrollo.
- Riconoscere i rischi chimici, fisici e biologici.

CONOSCENZE ESSENZIALI

- Piano di autocontrollo (HACCP)
Saperi:
Specifiche sull'applicazione del sistema di autocontrollo relativamente agli esercizi di somministrazione

CONOSCENZE ESSENZIALI LIBERE**STRUMENTI E MODALITA'**

Elenco elementi

Fase: Modulo 1**Durata: 70****Descrizione:** Modulo 1**1 - UF: Sicurezza alimentare****Durata: 15**

Descrizione: Obiettivo di questa UF è quello di portare i futuri imprenditori commerciali ad individuare ed applicare la normativa igienico-sanitaria in vigore, le norme imposte dalle leggi, i requisiti minimi dei locali di vendita e del personale addetto.

PROFILO - Competenza: Somministrazione di alimenti e bevande e commercio alimentare - 2 - Individuare le norme igienico sanitarie

ABILITA' MINIME

- Identificare la normativa vigente in relazione alla sicurezza alimentare in materia di prodotti, requisiti strutturali e del personale.
- Identificare i principi di stesura di un piano di autocontrollo.
- Riconoscere i rischi chimici, fisici e biologici.

CONOSCENZE ESSENZIALI

- Piano di autocontrollo (HACCP)
Saperi:
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
Saperi:
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

CONOSCENZE ESSENZIALI LIBERE**STRUMENTI E MODALITA'**

Elenco elementi

2 - UF: Norme legislative**Durata: 30**

Descrizione: Obiettivo di questa UF è quello di portare i futuri imprenditori commerciali ad individuare ed applicare le nozioni di base per gestire la propria attività nel rispetto della normativa vigente.

PROFILO - Competenza: Somministrazione di alimenti e bevande e commercio alimentare - 3 - Individuare gli aspetti gestionali dell'attività

ABILITA' MINIME

- Riconoscere gli aspetti fiscali e amministrativi di un'azienda
- Identificare la normativa vigente nella gestione del personale
- Riconoscere la normativa inerente la sicurezza nei luoghi di lavoro

CONOSCENZE ESSENZIALI

- Sicurezza sui luoghi di lavoro
Saperi:
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
Saperi:
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
Saperi:
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'assicurazione obbligatoria Gli organi di vigilanza
- Elementi di tipologie di aziende
Saperi:
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
Saperi:
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
Saperi:
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
Saperi:
Il cliente La distribuzione commerciale Organizzazione degli spazi Gestione delle scorte La formulazione del prezzo Tutela del consumatore Tutela della privacy
- Legislazione fiscale
Saperi:
Le imposte dirette e indirette Caratteristiche dell'I.V.A. Fattura, D.D.T. e ricevuta fiscale
- Amministrazione e contabilità aziendale
Saperi:
Norme fiscali e contabili Obblighi contabili ai fini fiscali Titoli di credito Sistemi di pagamento

CONOSCENZE ESSENZIALI LIBERE

STRUMENTI E MODALITA'

Elenco elementi

3 - UF: Nozioni di merceologia

Durata: 15

Descrizione: Obiettivo di questa UF è quello di portare i futuri imprenditori commerciali ad analizzare gli aspetti organolettici delle merci.

PROFILO - Competenza: Somministrazione di alimenti e bevande e commercio alimentare - 4 - Analizzare le caratteristiche dei prodotti merceologici

ABILITA' MINIME

- Classificare gli alimenti
- Riconoscere l'etichettatura degli alimenti
- Identificare gli aspetti inerenti la tracciabilità/rintracciabilità alimentare

CONOSCENZE ESSENZIALI

- Merceologia alimentare
Saperi:
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

CONOSCENZE ESSENZIALI LIBERE**STRUMENTI E MODALITA'**

Elenco elementi

4 - UF: Gestione e organizzazione dell'attività di vendita/somministrazione**Durata: 10**

Descrizione: Obiettivo di questa UF è quello di portare i futuri imprenditori commerciali ad individuare gli aspetti organizzativi e gestire il punto di vendita assistendo il cliente durante l'erogazione del servizio, prevedendo anche le attività legate alla somministrazione di alimenti e bevande.

PROFILO - Competenza: Somministrazione di alimenti e bevande e commercio alimentare - 1 - Individuare gli aspetti organizzativi del lavoro

ABILITA' MINIME

- Riconoscere tipologie e tecniche di lavoro
- Identificare modalità di trasformazione e conservazione dei prodotti alimentari
- Selezionare strumenti e attrezzature di lavoro

CONOSCENZE ESSENZIALI

- Elementi di marketing
Saperi:
Marketing e mercato Le fasi del marketing L'analisi, la pianificazione e il controllo La promozione del servizio

CONOSCENZE ESSENZIALI LIBERE**STRUMENTI E MODALITA'**

Elenco elementi

Sezione 6 - STAGE**Totale ore stage:****Descrizione:**