

Corso per il commercio relativo al settore merceologico alimentare, valido anche per l'iscrizione al registro esercenti il commercio per le attività di somministrazione di alimenti e bevande.

DURATA: n° 120 ORE

REQUISITI DI AMMISSIONE:

Età: 18° anno compiuto

Titolo di studio: proscioglimento dell'obbligo scolastico

STRUTTURA DELL'INTERVENTO FORMATIVO

PROFILO PROFESSIONALE

ATTIVITA'

Esercita in modo autonomo e responsabile l'attività di intermediazione nella circolazione dei beni e dei servizi nel settore merceologico alimentare.

COMPETENZE (*saper fare*)

Nel rispetto delle norme vigenti e delle regole ordinarie ed in particolare di quelle inerenti l'ospitalità, la redditività e la prevenzione degli infortuni, è in grado di gestire le attività commerciali relative al settore merceologico alimentare ed alla somministrazione di alimenti e bevande.

CONOSCENZE (*sapere*)

Elementi di gestione aziendale.

Elementi di marketing per la promozione della attività.

Le competenze degli enti pubblici e delle associazioni di categoria riguardanti l'attività professionale ed imprenditoriale del settore.

La normativa previdenziale, fiscale e tributaria che disciplina la gestione delle attività del settore.

La normativa sulla sicurezza, igiene, ambiente e salute.

STRUTTURA DELL'INTERVENTO FORMATIVO

AREA GENERALE - Durata: nn. 80 ore

Moduli - Nozioni di:

1. diritto commerciale ed amministrazione aziendale
2. legislazione del commercio
3. legislazione fiscale

4. legislazione sociale e penale
5. legislazione igienico sanitaria
6. tecniche di vendita

AREA SPECIFICA – Durata: nn. 40 ore

Moduli:

7. Merceologia alimentare
8. Salute sicurezza ed informazione del consumatore
9. Igiene dei prodotti alimentari
10. Procedure di autocontrollo e sicurezza, sistema di analisi dei rischi e di controllo dei punti critici (HACCP): obblighi, responsabilità e sanzioni.

Modulo 1: Nozioni di diritto commerciale ed amministrazione aziendale

Titoli di credito: generalità

Titoli di credito all'ordine, al portatore, nominativi

La girata

L'avallo

Assegno bancario e assegno circolare: definizione e differenza

Cambiale tratta e pagherò cambiario: definizione e differenza

Esecutività della cambiale: il bollo

L'imprenditore

Le società

Società di capitali e società di persone: definizione e differenze

Responsabilità dei soci

Fallimento

Modulo 2: nozioni di legislazione del commercio

Il commercio e le leggi: il D.lgs. 114/98 e la L. 287/91

Il R.E.C.

Il preposto

L'autorizzazione amministrativa

Il commercio all'ingrosso

Il sub-ingresso

Il Pubblico Registro delle Imprese

Le sanzioni

La locazione commerciale

L'orario di vendita

Pubblicità dei prezzi

Vendite straordinarie, di liquidazione, saldi di fine stagione

Cartelli, affissioni, insegne

Modulo 3: Nozioni di legislazione fiscale

I tributi: generalità
Imposte e tasse: nozioni e differenza
Imposte dirette ed indirette
IVA
IRPEF
IRPEG
Il modello 740 unico

Modulo 4: nozioni di legislazione sociale e penale

Assistenza e previdenza del commerciante
Lavoro autonomo e subordinato. Assunzione dei lavoratori.
I contratti collettivi di lavoro. Lo statuto dei lavoratori. Svolgimento e cessazione del rapporto di lavoro.
Assicurazioni sociali obbligatorie
La vigilanza in materia di lavoro.
Reati, delitti e contravvenzioni
I reati contro la fede pubblica e la moralità
Le frodi in commercio
La ricettazione, la truffa, l'insolvenza fraudolenta; la bancarotta
Attività non autorizzate

Modulo n. 5: nozioni di legislazione igienico sanitaria

Igiene dei locali, del personale, dei prodotti
Organi di vigilanza
La A.S.L.

Modulo n. 6: nozioni di tecniche di vendita

Domanda ed offerta
Studi di mercato
La concorrenza
La pubblicità

Modulo n. 7: Merceologia alimentare

Prodotti merceologici: nozioni
Prodotti merceologici alimentari e non alimentari
Le fibre alimentari: funzioni nutritive
Glucidi, lipidi, proteine
Sostanze nervine: il caffè ed il tè
La conservazione degli alimenti: la refrigerazione e la congelazione
Caratteristiche organolettiche degli alimenti
Additivi alimentari

Le carni: costituzione e caratteristiche
Carni fresche (bovine, suine, ovine, equine, ecc.)
Carni conservate (carni in scatola, salumi, estratti di carne, ecc.)
Legislazione

Prodotti ittici: caratteristiche

Peschi

Molluschi

Crostacei

Conservazione

Legislazione

Le uova

Esame dello stato di freschezza

Legislazione

Il latte e i suoi derivati

Definizione e caratteristiche

Vari tipi di latte

Alterazioni ed adulterazioni del latte

Sistemi di conservazione del latte

Legislazione

I derivati del latte

Formaggi

Formaggi tipici e a “denominazione di origine”

Difetti e malattie dei formaggi

Legislazione

Cereali e derivati

Il frumento, granturco, mais, avena, orzo, segale

Le farine

I lieviti

Legislazione

Il pane

Caratteristiche e tipi di pane in commercio

La pasta: paste fresche, secche

Il riso: denominazione e varietà

Trattamenti tecnologici

Gli zuccheri

Prodotti dolciari freschi e da forno

Il miele

I gelati: conservazione

Gelati di crema e di frutta

I lipidi di origine vegetale: gli olii

Classificazione

I lipidi di origine animale e idrogenati: il burro e la margarina

La frutta: conservazione

Frutta fresca e frutta secca

Gli Ortaggi: caratteristiche

I Legumi: caratteristiche e classificazione: piselli, fave, ceci, fagioli, lenticchie, ecc.

Bevande: alcoliche, analcoliche

Le bevande analcoliche: l'acqua

Le bevande analcoliche: i succhi di frutta e le bevande a base di frutta non a succo

Le bevande alcoliche: alcolici e superalcolici: differenze

La birra: classificazione e composizione

Il vino: classificazione

Le acqueviti

Le spezie e le erbe aromatiche

Caratteristiche generali

Modulo n. 8: Salute, sicurezza ed informazione del consumatore

D.Lgs. 626/94

Rischi infortuni nelle attività di somministrazione e generi alimentari

Individuazione soggetti e loro obblighi

Dispositivi di protezione individuale

Informazioni ai consumatori

I prezzi: obbligatorietà dell'esposizione del cartellino dei prezzi

Prodotti: obbligatorietà dell'esposizione della scadenza dei prodotti e della composizione

Modulo n. 9: Igiene dei prodotti alimentari

I microorganismi

Microorganismi patogeni

Microorganismi sporigeni

Requisiti igienico-sanitari obbligatori richiesti per i prodotti alimentari

Modulo n. 10: Procedure di autocontrollo e sicurezza, sistema di analisi dei rischi e di controllo dei punti critici (HACCP): obblighi, responsabilità e sanzioni

D.Lgs. 155/97: introduzione al metodo HACCP

Codice di corretta prassi igienica:

- locali
- pulizia
- disinfezione, disinfestazione
- impianti: manutenzione
- attrezzature, utensile

Corretta gestione del prodotto alimentare:

- ciclo di produzione
- personale

Linee guida per la corretta applicazione del sistema HACCP:

- diagrammi di flusso
- individuazione del CCP
- schede
- esempi di piano HACCP (alimentari e somministrazione)

Responsabilità e sanzioni in caso di merce avariata
Organi di controllo

PROVE FINALI

Il raggiungimento degli obiettivi formativi viene verificato al termine del corso mediante una prova scritta ed un colloquio.

- PROVA SCRITTA (durata massima 60 minuti), costituita da:

Serie di 30 domande (a scelta multipla, a completamento ecc.), scelte tra una serie di tre prove predisposte dal soggetto attuatore del corso.

- COLLOQUIO su tutte le discipline del corso.

L'ammissione al colloquio è subordinata all'esito positivo della prova scritta (minimo 18 risposte esatte).