

Scheda Tipologia Corso

Emissione PDF: 01/09/2024

CORSO DI FORMAZIONE

Somministrazione di Alimenti e Bevande e Attività di Commercio nel Settore Merceologico Alimentare

Ore corso: 104

Quota: 550,00€ + IVA

Sconto: 0%

Destinatari Sconto: Per chi è già Cliente ENISUS

Categoria: Alimentare

MODULI DIDATTICI

SAB_M1_INTRODUZIONE_PIANO_AUTOCONTROLLO_HACCP_I

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

SAB_M1_LEGISLAZIONE_IGIENICO_SANITARIA_I

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

SAB_M1_LEGISLAZIONE_IGIENICO_SANITARIA_II

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

ENISUS S.R.L.

Sede: Via Martiri del XXI, n.110, 10064 Pinerolo (TO)

Tel/Fax: 0121/376768 - P.IVA e C.F. 09958270010 - Capitale Sociale 21.000,00€ i.v. - www.enisus.com - info@enisus.com

SAB_M1_LEGISLAZIONE_IGIENICO_SANITARIA_III

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

SAB_M1_SICUREZZA_LUOGHI_LAVORO

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
- . L'attenzione alle differenze di genere affrontata all'interno del Testo Unico 81/2008

SAB_M1 ASPETTI FISCALI AMMINISTRATIVI

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

SAB_M1_GESTIONE DEL PERSONALE

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 del libro paga
- . L'orario di lavoro
- . Le ferie e i permessi retribuiti
- . La tutela dei minore e delle madri lavoratrici
- . L'apprendistato
- . L'assunzione e il licenziamento del personale
- . L'assicurazione obbligatoria
- . Gli organi di vigilanza
- . Valorizzazione pari opportunità
- . Art.15, art.16 dello Statuto dei Lavoratori e D.lgs 198/2006

SAB_M1_ELEMENTI_TIPOLOGIE_AZIENDE

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 a responsabilità limitata
 - società per azioni
- . Società cooperative
- . Organizzazione e amministrazione societaria
- . Tipologie di esercizi di somministrazione/vendita di alimenti e bevande

SAB_M1_LEGISLAZIONE_SOCIALE_PENALE_DEL_LAVORO_E_LEGISLAZIONE_SOMMINISTRAZIONE/VENDITA_ALIMENTI_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

SAB_M1_SISTEMI_TECNICHE_GESTIONE_ORGANIZZAZIONE

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
- . Ottimizzazione ed efficienza nella gestione delle risorse

SAB_M1_LEGISLAZIONE_FISCALE

Legislazione fiscale

- . Le imposte dirette e indirette
- . Caratteristiche dell'IVA
- . Fattura, DDT e ricevuta fiscale

SAB_M1_AMMINISTRAZIONE_CONTABILITA'_AZIENDALE

Amministrazione e contabilità aziendale

- . Norme fiscali e contabili
- . Obblighi contabili ai fini fiscali
- . Titoli di credito
- . Sistemi di pagamento

SAB_M1_MERCEOLOGIA_ALIMENTARE_I

Merceologia alimentare

- . Principi nutritivi: glicidi, lipidi, protidi
- . Classificazione merceologica dei prodotti alimentari: carni, prodotti ittici, pasticceria
- . L'etichettatura 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

SAB_M1_MERCEOLOGIA_ALIMENTARE_II

Merceologia alimentare

- . Principi nutritivi: glicidi, lipidi, protidi
- . Classificazione merceologica dei prodotti alimentari: carni, prodotti ittici, pasticceria
- . L'etichettatura 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

SAB_M1_MERCEOLOGIA_ALIMENTARE_III

Merceologia alimentare

- . Principi nutritivi: glicidi, lipidi, protidi
- . Classificazione merceologica dei prodotti alimentari: carni, prodotti ittici, pasticceria
- . L'etichettatura 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

SAB_M1_MERCEOLOGIA_ALIMENTARE_IV

Merceologia alimentare

- . Principi nutritivi: glicidi, lipidi, protidi
- . Classificazione merceologica dei prodotti alimentari: carni, prodotti ittici, pasticceria
- . L'etichettatura 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

SAB_M1_ELEMENTI_MARKETING_I

Elementi del marketing

- . Marketing e mercato
- . Le fasi del marketing
- . L'analisi, la pianificazione ed il controllo
- . La promozione del servizio

SAB_M1_ELEMENTI_MARKETING_II

Elementi del marketing

- . Marketing e mercato
- . Le fasi del marketing
- . L'analisi, la pianificazione ed il controllo
- . La promozione del servizio

SAB_M2_ELEMENTI_MARKETING_III

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
- . Sviluppo sostenibile dell'economia efficace

SAB_M2_SERVIZIO_PREPARAZIONE_SOMMINISTRAZIONE_I

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

SAB_M2_SERVIZIO_PREPARAZIONE_SOMMINISTRAZIONE_II

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

SAB_M2_SERVIZIO_PREPARAZIONE_SOMMINISTRAZIONE_III

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
- . La pianificazione del servizio al cliente in ottica "green"

SAB_M2_PIANO_AUTOCONTROLLO_HACCP_II

Piano di autocontrollo (HACCP)

- . Specifiche sull'applicazione del sistema di autocontrollo relativamente agli esercizi di somministrazione
- . Attualità e problematiche emergenti correlate agli alimenti e all'alimentazione
- . Qualità nazionale degli alimenti e azioni utili per migliorarne l'offerta, la disponibilità e la riconoscibilità

SAB_M2_PIANO_AUTOCONTROLLO_HACCP_III

Piano di autocontrollo (HACCP)

- . Specifiche sull'applicazione del sistema di autocontrollo relativamente agli esercizi di somministrazione
- . Attualità e problematiche emergenti correlate agli alimenti e all'alimentazione
- . Qualità nazionale degli alimenti e azioni utili per migliorarne l'offerta, la disponibilità e la riconoscibilità

SAB_M2_PIANO_AUTOCONTROLLO_HACCP_IV

Piano di autocontrollo (HACCP)

- . Specifiche sull'applicazione del sistema di autocontrollo relativamente agli esercizi di somministrazione
- . Attualità e problematiche emergenti correlate agli alimenti e all'alimentazione
- . Qualità nazionale degli alimenti e azioni utili per migliorarne l'offerta, la disponibilità e la riconoscibilità

SAB_PROVA_FINALE

Prova finale in Camera di Commercio di Torino:

- prova scritta
- prova orale

ENISUS S.R.L.

Sede: Via Martiri del XXI, n.110, 10064 Pinerolo (TO)

Tel/Fax: 0121/376768 - P.IVA e C.F. 09958270010 - Capitale Sociale 21.000,00€ i.v. - www.enisus.com - info@enisus.com



ASPETTI DIDATTICI E ORGANIZZATIVI

Normativa

D.G.R. n. 13 - 2089, L.R. 38/2006 e s.m.i. art.5 - L.R. 28/1999 e s.m.i. art.17

Attestato - Finalità corso

Il corso vuole fornire un'adeguata formazione e informazione su: Somministrazione di Alimenti e Bevande e Esercizio in qualsiasi forma di un'attività di commercio nel settore merceologico alimentare

Partecipanti

Numero massimo partecipanti: 20 unità per i corsi di formazione

Regolamento corso e contratto formativo

Disponibile online sul sito internet dell'ente.

Metodologia didattica

Proiezione slides, filmati, case history.

Il percorso formativo è caratterizzato da una metodologia didattica interattiva e applicata su casi reali. Al partecipante viene fornito il materiale didattico utile a completare la formazione frontale. Il materiale costituisce una concreta possibilità di consultazione costante e di continuo aggiornamento. Per ogni corso viene predisposto un Registro Presenze sul quale ogni partecipante apporrà la propria firma.

Docenti

Tutti i docenti hanno una formazione e competenze pluriennali in relazione alle specifiche docenze.

Modalità di verifica dell'apprendimento

Test simulativi. Esame di idoneità presso la Camera di Commercio Torino

Attestato

Al termine del corso verrà consegnato l'Attestato di frequenza successivamente alla verifica dell'apprendimento secondo la modalità prevista oppure al superamento dell'esame finale presso parti terze esterne.

Requisiti minimi partecipanti

Non è previsto alcun assolvimento degli obblighi scolastici. Per i cittadini stranieri comunitari ed extracomunitari è richiesta la conoscenza della lingua italiana scritta e orale pari al livello base A1 del QCER (Quadro comune europeo di riferimento per la conoscenza delle lingue) valutata dagli enti gestori del corso con un apposito test di ingresso.

Idoneità sede

Il corso di formazione viene svolto presso una sede idonea, la cui idoneità è stata verificata precedentemente la prima erogazione del corso. La segreteria effettua prima dello svolgimento delle lezioni una pre-verifica con check-list del mantenimento dell'idoneità dell'aula. Per i corsi di formazione effettuati presso altra sede il docente verifica l'idoneità della struttura, inoltre per i corsi di formazione sulle attrezzature ed ove prevista la prova pratica, il docente verifica anche l'idoneità delle attrezzature, come richiesto dalla normativa vigente in materia.

Check-list aula: stato dell'aula, pc, proiettore, schermo, prese elettriche, sedie, lavagna a blocchi con pennarelli, riscaldamento/climatizzazione ed attrezzature.

Specifiche calendario

Si rende noto che durante lo svolgimento dell'attività formativa, il calendario del corso potrebbe subire delle modifiche che saranno comunicate ai partecipanti. Corso somministrato in lingua italiana. Agli stranieri è richiesta la comprensione della lingua italiana scritta ed orale.

Archivio generale della formazione

Tutta la documentazione del corso sarà conservata dall'Ente secondo la modalità prevista dalla normativa vigente in materia e dall'SGQ.



SEGRETERIA DIDATTICA

ORARIO: Lun-Ven 8:30 - 12:30 | 14:00 - 18:00

✉ info@enisus.com

☎ 0121.376768

☎ 0121.376768

ENISUS S.R.L.

Sede: Via Martiri del XXI, n.110, 10064 Pinerolo (TO)

Tel/Fax: 0121/376768 - P.IVA e C.F. 09958270010 - Capitale Sociale 21.000,00€ i.v. - www.enisus.com - info@enisus.com