

Scheda Tipologia Corso

Emissione PDF: 25/10/2025

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







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:
- richio 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 nellla 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 azieni
- . 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/VENDIT A_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 bevadne
- . 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 produzion 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 produzion 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 produzion 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 produzion 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







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

Partecipant

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 europero di riferimento per la conoscenza delle lingue) valutata dagli enti gestori del corso con un apposito test di ingresso.

Idoneità sede per Formazione in Presenza

Il corso di formazione viene svolto presso una sede idonea, la cui idoneità è stata verificata antecedentemente 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.

Requisiti minimi per Formazione FAD, Elearning e Aula Virtuale

Possedere una connessione idonea di almeno 100MG/4GB. Per l'aula virtuale è necessario possedere webcam e microfono attivi. Non è compatibile l'utilizzo dello smartphone. (rif. DD 490/A1500A/2020 del 06/08/2020 all. 1g)

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'SGO.









info@enisus.com 0121.376768

0121.376768



