



ENTE ACCREDITATO REGIONE CALABRIA

DECRETO N° 1172 del 24/02/2015

FORMAZIONE CONTINUA - FORMAZIONE SUPERIORE

**ANAM Cariati**  
CENTRO DI FORMAZIONE PROFESSIONALE

[www.anamcariati.it](http://www.anamcariati.it)

## **ABILITAZIONE ALL'ESERCIZIO DELL'ATTIVITA' DI COMMERCIO SETTORE MERCEOLOGICO ALIMENTARE E SOMMINISTRAZIONE ALIMENTI E BEVANDE - ORE 100**

Valida ai sensi delle leggi n.28/1999 e n.287/1991e riconosciuto dall'Assessorato Regionale delle Attività Produttive  
– Servizio 8S Commercio, spendibile su tutto il territorio nazionale ed europeo.)

L'associazione **CFP ANAM Cariati** con sede legale in via San Paolo, 62/64 – Cariati (CS), promuove un percorso di formazione professionale per **L'ABILITAZIONE ALL'ESERCIZIO DELL'ATTIVITÀ DI COMMERCIO SETTORE MERCEOLOGICO ALIMENTARE E SOMMINISTRAZIONE ALIMENTI E BEVANDE:**

Questo progetto non è cofinanziato dalla Regione Calabria.

Il corso si rivolge, senza limiti di età e sesso, ai soggetti interessati a gestire attività commerciali e attività di somministrazione al pubblico di alimenti e bevande.

Il percorso formativo avrà una durata di 100 ore.

L'onere a carico dei partecipanti è fissato in € 450,00.

Il numero dei partecipanti al corso è di n° 15 unità. Le lezioni si svolgeranno per n° 5 ore al giorno per due giorni a settimana presso la sede corsale sita in via **San Paolo, 62/64 – Cariati (CS)**.

### **DESCRIZIONE DEL CORSO**

Il Corso che ha una durata di **100 ore** e prevede una frequenza pomeridiana **di due volte a settimana**, con l'intento di fornire ai futuri operatori commerciali nozioni di base riguardanti: Legislazione Sociale, Commerciale, Fiscale e inoltre Sicurezza, Merceologia Alimentare e nozioni sulle norme Igienico-Sanitarie.

### **FINALITA' - ATTESTATO**

L'obiettivo del presente corso è quello di formare i futuri Operatori commerciali nel settore alimentare ai fini dell'acquisizione del titolo professionale, consentendo così l'iscrizione presso la Camera di Commercio ed Enti Locali.

Dopo il superamento dell'esame finale, l'allievo riceverà l'attestato abilitante all'esercizio dell'attività di Commercio nel settore merceologico ALIMENTARE e per la SOMMINISTRAZIONE di ALIMENTI e BEVANDE, valido ai sensi delle leggi n.28/1999 e n.287/1991e riconosciuto dall'Assessorato Regionale delle Attività Produttive – Servizio 8S Commercio, spendibile su tutto il territorio nazionale ed europeo.

### **ARTICOLAZIONE DIDATTICA**

#### **Moduli Didattici**

• <b>MODULO I</b> Riconoscimento merceologico ed etichettatura degli alimenti.	10 ore
• <b>MODULO II</b> Manipolazione igienica e sicura degli alimenti.	20 ore
• <b>MODULO III</b> Gestione sicura del luogo di lavoro.	20 ore
• <b>MODULO IV</b> Avviamento e gestione finanziaria, amministrativa e fiscale.	30 ore
• <b>MODULO V</b> Organizzazione gestione operativa dell'esercizio commerciale.	20 ore



ENTE ACCREDITATO REGIONE CALABRIA

DECRETO N° 1172 del 24/02/2015

FORMAZIONE CONTINUA - FORMAZIONE SUPERIORE

**ANAM Cariati**  
CENTRO DI FORMAZIONE PROFESSIONALE

[www.anamcariati.it](http://www.anamcariati.it)

• **MODULO I**

**Durata :** ORE 10

**Contenuti :** Merceologia del settore alimentare e relativa etichettatura – Etichettatura e rintracciabilità dei prodotti D.Lgs. 109/92 e s.m.i - Normativa Nazionale e Regionale delle produzioni agroalimentari.

• **MODULO II**

**Durata :** ORE 20

**Contenuti :** L.R. 17/1999, L.R. 18/1999 e s.m.i., Legge 298/1991, L. 283/1962 e le sue modifiche e integrazioni; DPR 327/1980; D.Lgs 193/2007; Reg. CE 178/2002; Reg. CE 853/2004; Reg CE 2073/2005. (Regolamenti del pacchetto igiene – Hygiene Package) – Il sistema HACCP: Principi, scopi campo di applicazione e normativa di riferimento; Programmazione operativa e attuazione – I rischi igienici sanitari per: locali, strumenti e attrezzature, produzione e prodotti, personale – Pulizia ordinaria giornaliera, straordinaria, modalità di raccolta e rimozione dei rifiuti – I rischi per gli alimenti nella produzione, preparazione, stoccaggio, cottura, manipolazione, trasformazione, confezionamento, conservazione, distribuzione, somministrazione (analisi delle cause e del processo) – Procedure da seguire in ipotesi di rilevazione di prodotti che rappresentano rischio per la salute – Le principali alterazioni e contaminazioni cui sono soggetti gli alimenti e i relativi fattori responsabili di malattie di origine alimentare; tossinfezioni e intossicazioni alimentari; contaminazioni biotici e abiotici degli alimenti – Le deperibilità degli alimenti – Metodi di conservazione degli alimenti

• **MODULO III**

**Durata :** ORE 20

**Contenuti :** Il quadro normativo vigente in tema di sicurezza: elementi d'igiene e sicurezza nei luoghi di lavoro – I rischi presenti sul luogo di lavoro e le modalità di prevenzione – Primi interventi di pronto soccorso in caso d'infortunio – Gestione della documentazione obbligatoria – Il rapporto con il rappresentante dei lavoratori per la sicurezza – Formazione e Informazione del personale – L' incendio e la prevenzione con particolare riferimento agli strumenti e alle attrezzature utilizzate per la manipolazione, preparazione e trasformazione degli alimenti – Gestione delle emergenze – Uso degli estintori

• **Modulo IV**

**Durata:** ORE 30

**Contenuti :** Il lavoro autonomo: Adempimenti e autorizzazioni per avviare un esercizio – Legislazione vigente e sanzioni amministrative – Sistema contabile: Regimi contabili e tenuta della contabilità. Operazioni bancarie e finanziamenti. Strumenti e modalità di pagamento – Sistema Fiscale: Imposte, Tasse, Tributi – Ricavi e costi aziendali; Budget d'esercizio; Bilancio – Assistenza e previdenza per i titolari di esercizi commerciali ed esercizi pubblici. Assistenza e previdenza per il lavoratore dipendente. Rapporti con gli Enti previdenziali e assistenziali – Tipologie di contratto di lavoro; l'apprendistato, i contratti d'inserimento, il contratto di lavoro a tempo determinato, il contratto di lavoro a tempo indeterminato, il contratto di lavoro part-time – Diritti e doveri del datore di lavoro e dei lavoratori.

• **Modulo V**

**Durata:** ORE 20

**Contenuti:** Assortimento, gestione e rotazione delle scorte – Il marketing di base – Marketing mix dell'impresa commerciale – Tecniche di comunicazione interpersonale, accoglienza e fidelizzazione del cliente e di negoziazione commerciale – La psicologia della vendita del consumatore – Il ruolo della pubblicità – Metodi di misura en place. Preparazione del tavolo di servizio/consolle.

**IL RESPONSABILE DELL'ENTE**

**Sig. Antonio Russo**