



## **Corso qualificante per la somministrazione e vendita di alimenti e bevande - L.R. n. 5/06, art. 2 comma 4, lett. a) come modificata dalla L.R. n. 17/06**

### **Tipologia corso**

- Qualifica

### **Soggetti proponenti**

- quelli indicati nell'art. 2, comma 4 lett. a) L.R. n. 5/06 e dalla normativa regionale in materia di formazione professionale;

### **Requisiti minimi per l'ammissione**

l'ammissione al corso è subordinata all'accertamento dei seguenti requisiti:

- maggiore età (da compiersi al massimo entro il termine del percorso formativo) essere cittadino italiano o della comunità Europea o cittadino extracomunitario residente in Italia ed in possesso del permesso di soggiorno;
- aver assolto agli obblighi scolastici.

### **Titoli per i quali non è necessaria la frequenza al corso**

Sono esentati dalla frequenza del corso professionale previsti dall'art. 2 della L.R. 18 maggio 2006, n. 5, coloro che sono in possesso di:

- laurea in medicina e veterinaria;
- laurea in farmacia;
- laurea in scienze dell'alimentazione;
- laurea in biologia;
- laurea in chimica;
- laurea in agraria;
- laurea breve o specialistica attinente alla trasformazione dei prodotti alimentari o alla ristorazione;
- diplomi di maturità e diplomi triennali di istruzione professionale, diplomi e attestati di qualifica rilasciati dalla regione a conclusione di percorsi di durata non inferiore a 2 anni, attinenti la conservazione, la trasformazione, la manipolazione e la somministrazione di alimenti e bevande;
- laurea in economia;
- laurea in giurisprudenza,
- laurea in scienze politiche.
- Corsi per la somministrazione o vendita di alimenti e bevande svolti precedentemente all'entrata in vigore della L.R. n. 5/06 esclusivamente per l'esercizio dell'attività prevista in detti corsi.

## **IL PROGETTO FORMATIVO-TIPO**

L'erogazione del servizio di somministrazione alimenti e bevande è inteso come il risultato di una sequenza logica di fasi di attività alle quali corrispondono specifiche competenze e cioè:

### **1. Riconoscimento merceologico ed etichettatura degli alimenti**

Richiede una serie di competenze finalizzate ad identificare le caratteristiche merceologiche e il valore organolettico dei prodotti oggetto di manipolazione e trasformazione anche in un'ottica di corretta informazione al consumatore.

### **2. Manipolazione igienica e sicura degli alimenti**

Richiede una serie di competenze necessarie ad effettuare la somministrazione di alimenti e bevande nel rispetto della normativa igienico-sanitaria e a tutela della salute dei consumatori.

### **3. Gestione sicura del luogo di lavoro**

Richiede una serie di competenze necessarie ad adottare comportamenti idonei a prevenire i rischi di infortunio sul luogo di lavoro e a motivare dipendenti e collaboratori ad assumere comportamenti consapevoli.

### **4. Organizzazione e gestione operativa dell'esercizio di somministrazione alimenti e bevande**

Richiede una serie di competenze necessarie a favorire ed ottimizzare l'organizzazione e la gestione commerciale dell'esercizio SAB.

### **5. Avviamento e gestione finanziaria, amministrativa e fiscale dell'esercizio SAB**

Richiede una serie di competenze necessarie a tenere sotto controllo gli adempimenti amministrativi, fiscali e finanziari inerenti l'attività commerciale.

Pertanto preso a riferimento tale processo di erogazione, il percorso formativo si sviluppa sulle seguenti Unità Capitalizzabili che coincidono con le relative fasi di attività.

1. Riconoscimento merceologico ed etichettatura degli alimenti ore: 18
2. Manipolazione igienica e sicura degli alimenti ore: 27
3. Gestione sicura del luogo di lavoro ore: 16
4. Organizzazione e gestione operativa dell'esercizio SAB ore: 19
5. Avviamento e gestione finanziaria, amministrativa e fiscale dell'esercizio SAB ore: 40

### **Indicazioni metodologiche**

Considerati gli obiettivi primari, la formazione deve costituire un valore aggiunto a favore dell'efficacia e della qualità del servizio in funzione della salute pubblica, pertanto occorre assicurare attraverso l'attività formativa non soltanto la consapevolezza "del fare", ma soprattutto "del perché" si opera in una data maniera al fine di motivare costantemente gli operatori a mantenere gli appropriati standards di qualità e igiene degli alimenti favorendo così un corretto "modus operandi" permanente.

Gli interventi formativi dovranno svilupparsi in modo flessibile, adattandosi di volta in volta alle necessità degli Utenti e alle diversità delle singole situazioni logistiche privilegiando le metodologie di intervento attivo in applicazione di casi reali e nelle simulazioni.

### **Durata del percorso**

Il percorso formativo previsto per accedere all'esercizio dell'attività di somministrazione alimenti e bevande e vendita di prodotti alimentari dovrà svilupparsi in conformità con il progetto-tipo e garantire una durata minima di 120 ore.

### **Frequenza**

Al fine di non pregiudicare il raggiungimento degli obiettivi attesi identificabili in una acquisizione consapevole e responsabile delle competenze professionali a tutela della salute pubblica, il partecipante è tenuto a svolgere le verifiche intermedie e a frequentare l'attività formativa in misura non inferiore al 80% del monte ore complessivo.

Nel caso in cui venisse superato il limite massimo di assenze consentito, pari al 20% del monte ore corsuale, l'Agenzia dovrà predisporre i moduli di recupero così come stabilito nelle norme procedurali dell'Assessorato del Lavoro, formazione professionale, cooperazione e sicurezza sociale.

### **Organizzazione delle verifiche intermedie e finali**

L'importanza attribuita al processo formativo richiede un controllo costante delle varie fasi intermedie e finali, inteso come verifica interna al processo stesso in un'ottica sia di formazione che di valutazione. Al fine, quindi, di garantire efficacia in rapporto agli obiettivi fondamentali della formazione nel campo della

somministrazione alimenti e bevande si presuppone un sistema standard di valutazione caratterizzato dalle seguenti fasi:

□ **Fase di verifiche intermedie**

In particolare al termine di ogni Unità Capitalizzabile non si deve trascurare di effettuare una verifica intermedia attraverso la somministrazione di una prova che ricalchi le indicazioni fornite, a livello di suggerimento, nelle singole schede delle Unità Capitalizzabili.

Il ricorso a verifiche intermedie attraverso l'uso di test anche a tipologia mista deve essere particolarmente limitato alle conoscenze teoriche in quanto tale strumento non permette di valutare quanto l'Utente è "dentro la materia" e, in questo caso, si ritiene, invece, importante verificare quanto sia già consapevole e sensibile alle tematiche dell'igiene e della qualità alimentare.

□ **Ammissione all'esame finale**

Il Collegio dei docenti è tenuto a predisporre le schede (analitiche) personali di ciascun partecipante dalle quali risulti l'ammissibilità all'esame finale che dovrà essere espressa in centesimi e non dovrà essere inferiore a 60.

Le prove d'esame dovranno svolgersi – fatte salve eventuali eccezioni – nell'arco di 3 giorni. Il primo di questi è destinato all'insediamento della Commissione, per le verifiche preliminari. I giorni successivi saranno destinati allo svolgimento delle prove d'esame e alle valutazioni finali.

Lo svolgimento di tutte le prove non prevede la presenza di persone esterne alla Commissione nominata secondo la L.R. 47/79.

Per le prove d'esame si rimanda alle disposizioni dell'Assessorato del Lavoro, formazione professionale, cooperazione e sicurezza sociale relativamente alle altre attività cursuali.

**Attestato di qualifica**

L'acquisizione dell'attestato di qualifica è subordinato alla frequenza del corso e all'esito positivo dell'esame finale.

Lo stesso è valido sia per l'accesso all'attività di somministrazione alimenti e bevande che per l'attività commerciale nel settore alimentare e viene rilasciato dalla Regione Sardegna in formato europeo con valenza su tutto il territorio nazionale.

## STRUTTURA DEL PERCORSO FORMATIVO

<b>Unità Capitalizzabile</b>	<b>1. Riconoscimento merceologico ed etichettatura degli alimenti</b>
<b>Competenze Assumibili come Obiettivi formativi</b>	- Identificare le caratteristiche merceologiche ed organolettiche delle principali derrate alimentari.
<b>Contenuti</b>	<ul style="list-style-type: none"><li><input type="checkbox"/> Merceologia del settore alimentare e relativa etichettatura</li><li><input type="checkbox"/> Tutela dei consumatori D. Lgs. n. 206/2005</li><li><input type="checkbox"/> Etichettatura e rintracciabilità dei prodotti D.Lgs. 109/92 –</li><li><input type="checkbox"/> Normativa Nazionale, Regionale e Comunale per l'attività di somministrazione di alimenti e bevande o vendita alimentari</li></ul>
<b>Durata</b>	<b>Ore 18</b>

<b>Unità Capitalizzabile</b>	<b>2. Manipolazione igienica e sicura degli alimenti</b>
<b>Competenze Assumibili come Obiettivi formativi</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Conoscere il quadro normativo igienico-sanitario che regola l'attività di somministrazione alimenti e bevande</li> <li>- Conoscere i principi scientifici e metodologici alla base di un'efficace applicazione del sistema Haccp all'interno dei processi lavorativi tipici di un esercizio di somministrazione alimenti e bevande</li> <li>- Applicare correttamente le principali norme igieniche personali, di tutela degli ambienti di lavoro e di qualità dei processi produttivi</li> <li>- Applicare correttamente il sistema di autocontrollo dell'igiene degli alimenti previsto dalla metodologia HACCP</li> <li>- Proporre procedure da adottare in caso di rilevazione di prodotti che rappresentano un rischio immediato per la salute</li> <li>- Compilare correttamente la documentazione necessaria</li> <li>- Riconoscere le diverse cause di malattie di origine alimentare e delle relative modalità di trasmissione (cenni)</li> <li>- Trattare correttamente le diverse tipologie di alimenti al fine di garantire la qualità igienica e la sicurezza degli stessi e quindi la salute dei consumatori.</li> <li>- Motivare dipendenti e collaboratori promuovendo l'adozione di comportamenti conformi alla sicurezza degli alimenti.</li> </ul>
<b>Contenuti</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- L. 283/62; DPR 327/80; D. Lgs 155/97; Reg. CEE 178/02; Reg CE 852/04.</li> <li>- Il sistema HACCP: Principi, scopi, campo di applicazione e normativa di riferimento.</li> <li>- Il programma operativo per l'attuazione del sistema HACCP.</li> <li>- Linee guida per la stesura del manuale e dei piani di autocontrollo.</li> <li>- I rischi igienico sanitari per quanto concerne locali attrezzature, strumenti, produzione ed il personale.</li> <li>- Programmi di pulizia giornaliera e modalità di raccolta e rimozione dei rifiuti.</li> <li>- Analisi dei potenziali rischi per gli alimenti (analisi del processo e delle cause).</li> <li>- Interventi in caso di rischi.</li> <li>- Utilizzo di check-list.</li> <li>- I fattori responsabili di malattie di origine alimentare.</li> <li>- Le principali alterazioni e contaminazioni cui sono soggetti gli alimenti.</li> <li>- La deperibilità degli alimenti.</li> <li>- Microbiologia degli alimenti: analisi dei processi di trasformazione/alterazione e delle loro cause.</li> </ul>
<b>Durata</b>	<b>Ore 27</b>

<b>Unità Capitalizzabile</b>	<b>3. Gestione sicura del luogo di lavoro</b>
<b>Competenze Assumibili come Obiettivi formativi</b>	<p><b>1. Garantire la protezione e la prevenzione dei rischi nell'ambiente di lavoro secondo la normativa vigente</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Adottare comportamenti rispettosi delle condizioni di sicurezza e salubrità degli ambienti di lavoro, nel rispetto degli obblighi previsti dalla normativa vigente con particolare riferimento al D. Lgs 626/94 e al quadro normativo antecedente e successivo e all'art. 3 Decreto Ministero del lavoro e della previdenza sociale e del Ministero della Sanità del 16 gennaio 1997.</li> <li>- Effettuare la valutazione dei rischi, l'individuazione, la programmazione, la realizzazione e verifica delle misure di prevenzione e protezione.</li> <li>- Utilizzare locali, impianti, attrezzature e strumenti tecnici per la conservazione e la manipolazione della merce, in modo corretto dal punto di vista della sicurezza.</li> <li>- Valutare, in caso di infortunio, lo stato del soggetto da soccorrere ed effettuare i primi interventi di pronto soccorso.</li> <li>- Motivare dipendenti e collaboratori promuovendo l'adozione di comportamenti conformi alla prevenzione dei rischi, alle norme di sicurezza e all'attenzione ai pericoli connessi all'uso di sostanze, impianti e attrezzature.</li> <li>- Utilizzare in modo corretto impianti, attrezzature e strumenti in un'ottica di prevenzione degli incendi e di procedure da adottare in caso di incendio.</li> </ul>
<b>Contenuti</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Il quadro normativo in tema di sicurezza</li> <li>- Rischi presenti sul luogo di lavoro: situazioni critiche e strumenti per la prevenzione</li> <li>- Gestione della documentazione obbligatoria</li> <li>- Il rapporto con i Rappresentanti dei Lavoratori per la sicurezza</li> <li>- Programmi di formazione e informazione del personale</li> </ul>
<b>Durata</b>	<b>Ore 16</b>

La frequenza alla presente UC è valida anche ai fini dell'esplicazione dei compiti propri del responsabile del servizio di prevenzione e protezione – ex art. 3 Decreto del Ministero del Lavoro e della previdenza sociale e del Ministero della Sanità del 16 gennaio 1997.

<b>Unità Capitalizzabile</b>	<b>4. Organizzazione e gestione operativa dell'esercizio di somministrazione alimenti e bevande</b>
<b>Competenze Assumibili come Obiettivi formativi</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Ottimizzare la gestione delle scorte di magazzino in un'ottica di prevenzione dei rischi di deperibilità e di economicità delle giacenze.</li> <li>- Valutare gli elementi di marketing mix (prodotto, prezzo, promozione) per l'ottimizzazione della vendita di prodotti e servizi in relazione al target di riferimento.</li> <li>- Rapportarsi al cliente e al fornitore attraverso strategie di comunicazione diversificate in rapporto al contesto e finalizzate al soddisfacimento del cliente.</li> <li>- principali metodologie operative e gli stili di servizio più idonei in un ottica di orientamento al cliente fondata sul mantenimento di adeguati standards qualitativi</li> </ul>
<b>Contenuti</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Assortimento e gestione delle scorte.</li> <li>- Marketing mix dell'impresa commerciale.</li> <li>- Tecniche di comunicazione interpersonale e di negoziazione commerciale.</li> <li>- Tecnica e qualità del servizio</li> </ul>
<b>Durata</b>	<b>Ore 19</b>

<p align="center"><b>Unità Capitalizzabile</b></p>	<p align="center"><b>5. Avviamento e gestione finanziaria, amministrativa e fiscale dell'esercizio di somministrazione alimenti e bevande</b></p>
<p align="center"><b>Competenze Assumibili come Obiettivi formativi</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Identificare le tipologie di impresa commerciale sotto l'aspetto giuridico-formale e definire gli elementi di base di funzionamento a livello organizzativo e gestionale di un esercizio di somministrazione alimenti e bevande al pubblico.</li> <li>- Effettuare gli adempimenti e compiere le formalità necessarie e previste dalla normativa vigente per la costituzione e l'avvio dell'esercizio.</li> <li>- Riconoscere gli ambiti di applicazione delle normative di settore e delle relative sanzioni.</li> <li>- Riconoscere la normativa fiscale e tributaria che regola la vendita e la movimentazione delle merci, utilizzando correttamente la modulistica per le registrazioni elementari da effettuare in azienda e individuando quanto affidare all'esterno, ai fini della gestione fiscale e tributaria complessiva.</li> <li>- Identificare diverse tipologie dei documenti di tipo contrattuale assicurativo previdenziale da utilizzare per la corretta gestione del rapporto di lavoro di dipendenti e/o collaboratori.</li> </ul>
<p align="center"><b>Contenuti</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Legislazione sul commercio: principi generali, requisiti per l'esercizio dell'attività di vendita e di somministrazione alimenti e bevande, commercio al dettaglio su aree private e pubbliche, sanzioni L.R. 18 maggio 2006, n. 5, legislazione annonaria.</li> <li>- Adempimenti e autorizzazioni per avviare un esercizio.</li> <li>- Regolamenti comunali: edilizio e di igiene</li> <li>- Controlli ufficiali. Sanzioni amministrative</li> <li>- Sistema Contabile: Regimi contabili; Tenuta della contabilità; Operazioni bancarie e finanziamenti; Strumenti e modalità di pagamento diversificate</li> <li>- Sistema Fiscale: Imposte, tasse, tributi</li> <li>- Ricavi e Costi aziendali; Budget d'esercizio; Bilancio</li> <li>- Assistenza e previdenza per i titolari di esercizi commerciali e di esercizi pubblici</li> </ul>
<p align="center"><b>Durata</b></p>	<p align="center"><b>Ore 40</b></p>