

Titolo del Corso

SAB - Formazione obbligatoria per il commercio e la somministrazione di alimenti e bevande (ex REC)

1. Obiettivi del Corso e possibili destinatari

Si tratta di un percorso formativo le cui caratteristiche sono specificatamente normate a livello nazionale/regionale, che prepara all'esercizio di una specifica attività lavorativa anch'essa disciplinata per legge nel settore della distribuzione commerciale.

2. CONTENUTI DEL CORSO

U.F.	Denominazione	Contenuti U.F.	Durata U.F.C. (Ore)
1	AUTOCONTROLLO NELLE PRODUZIONI ALIMENTARI	Programma operativo per l'attuazione del sistema Haccp; Linee guida per la stesura del manuale e dei piani di autocontrollo	16
2	MERCEOLOGIA ED ETICHETTATURA DEGLI ALIMENTI	Caratteristiche merceologiche ed organolettiche delle principali derrate alimentari; merceologia del settore alimentare e relativa etichettatura;	10
3	ORGANIZZAZIONE DEL LAVORO, SICUREZZA E QUALITA'	Condizioni di sicurezza w di salubrità degli ambienti di lavoro: D.lgs 81/2008; Misure di prevenzione e protezione; gestione della documentazione obbligatoria; prevenzione incendi e procedure antincendio	4
4	ORGANIZZAZIONE E GESTIONE OPERATIVA DELL'ESERCIZIO COMMERCIALE	Nozioni di normativa amministrativa, fiscale e tributaria, Nozioni di assistenza e previdenza; Libri obbligatori; Operazioni bancarie e finanziamenti; Strumenti e modalità di pagamento; ricavi e costi aziendali; Budget di esercizio; Bilancio; Marketing e comunicazione aziendale;	22
5	LEGISLAZIONE SOCIALE	Normativa sul lavoro e tipologie di contratti (statuto dei lavoratori; contratto collettivo: lavoro subordinato e autonomo; lavoratrice madre; licenziamento; contratti atipici; periodo di prova)	4
6	IGIENE E SICUREZZA DEGLI ALIMENTI	Quadro normativo igienico sanitario; Regolamenti comunali; Gestione degli alimenti: Igiene della persona e dell'ambiente; Formazione degli addetti; Interventi in caso di rischio; Utilizzo di ceck list; Fattori responsabili di malattie di origine alimentare. Analisi dei processi di trasformazione/alterazione degli alimenti e delle loro cause; principi di nutrizione: la tutela del consumatore.	24
7	LA VALUTAZIONE DEL RISCHIO IN CAMPO ALIMENTARE	I pericoli microbiologici, chimici e fisici; Effettuazione della loro analisi e valutazione del rischio. Nozioni di microbiologia: germi patogeni e fattori della crescita batterica. Epidemiologia delle malattie correlate con gli alimenti.	10
TOTALE ORE			90

3. CARATTERISTICHE GENERALI (Luoghi, date di svolgimento, n° giornate ecc.)

Luogo di svolgimento: modalità FAD sincrona, o in presenza presso una delle nostre sedi.

Date di svolgimento: il corso sarà avviato al raggiungimento di un numero minimo di iscrizioni. Gli interessati saranno avvisati dell'avvio con congruo anticipo.

Frequenza: obbligatoria per il 80% delle ore complessive del corso.

Certificazione rilasciata: al termine del corso, frequentato almeno l'80% del percorso e superate tutte le verifiche in itinere, è previsto un esame finale al superamento del quale è rilasciato un attestato di frequenza

4. Informazioni sui Docenti

I docenti, diplomati o laureati in discipline attinenti il settore o in possesso di specifica qualifica, possiedono esperienza pluriennale nell'ambito dell'insegnamento

5. Requisiti utenza

Chiunque ne faccia richiesta e abbia compilato la specifica richiesta di iscrizione

5. Requisiti utenza

Chiunque ne faccia richiesta e abbia compilato la specifica richiesta di iscrizione. Ai candidati stranieri è richiesta una conoscenza della lingua italiana non inferiore al livello A2 del Quadro Comune Europeo.

6. Informazioni

Per informazioni rivolgersi a Scatena Alessandro tel. 0583/473161
e-mail: scatenaalexandros@confcommercio.lu.it