



### Scheda Progetto Corso

**“CORSO DI ABILITAZIONE - FORMAZIONE PER L’ESERCIZIO DELL’ATTIVITÀ COMMERCIALE AL DETTAGLIO, ALL’INGROSSO E DI SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI E BEVANDE riconosciuto dalla Regione Puglia con**

**Atto del Dirigente della Sezione Formazione Professionale n. 596 del 1/06/2018”.**

***L'accesso alla frequenza del corso riconosciuto è subordinato al pagamento di una quota di partecipazione***

Corso autonomamente finanziato ( art. 6 Linee Guida per le attività formative autofinanziate – DGR 02 agosto 2017, n. 1323) approvato con Determina Dirigenziale n. 596 del 1/06/2018

DENOMINAZIONE SINTETICA del CORSO	Commercio, somministrazione alimenti e bevande
OBIETTIVO DEL CORSO	Il corso ha l’obiettivo di formare i futuri Operatori commerciali nel settore alimentare ai fini dell’acquisizione del titolo di abilitazione professionale necessario per l’esercizio del commercio dei prodotti alimentari e/o per l’attività di somministrazione di alimenti e bevande.
ENTE ATTUATORE	C.I.F.I.R. ONLUS Centri Istruzione Formazioni Istituti Rogazionisti ACCREDITATO con AD Dirigente Sezione Formazione Professionale Regione Puglia n. 617 del 03/07/2014
SEDE DI SVOLGIM.	C.I.F.I.R. ONLUS sede Villaggio del Fanciullo – P.zza G. Cesare, 13 Bari
DURATA CORSO	120 ore di formazione ( 3 MESI)
DATA PREVISTA DI AVVIO	<b>Da definire</b>
N° ALLIEVI	Min. 8 - Max. 18 allievi
TIPOLOGIA DI UTENZA	Per l’ammissione al corso è necessario aver compiuto il 18° anno di età. <b><i>L'accesso alla frequenza del corso riconosciuto è subordinato al pagamento di una quota di partecipazione</i></b>
PREREQUISITI RICHIESTI	NON PREVISTI. <i>Per l’ammissione ai corsi di cittadini stranieri comunitari ed extracomunitari REGOLARMENTE SOGGIORNANTI IN ITALIA si accerterà la conoscenza della lingua italiana almeno di livello (base) A1/A2.</i>
CORSO A PAGAMENTO	<b>LA QUOTA DI PARTECIPAZIONE E’ DI €. 488,00 (di cui €. 50,00 d’iscrizione)</b>

<b>ATTESTATO RILASCIATO</b>	<b>ATTESTATO DI ABILITAZIONE</b> L'attestato costituisce requisito professionale per l'esercizio delle attività commerciali e di somministrazione ai sensi dell'art. 4 del R.R. 11 marzo 2011 n. 3
<b>MODALITA' DI VALUTAZIONE FINALE DEGLI APPRENDIMENTI</b>	Verifiche intermedie e finali ed esame finale.
<b>DESCRIZIONE DELLA PERFORMANCE</b>	Individuare gli aspetti organizzativi del lavoro; Conoscere la normativa sull'igiene, la sicurezza alimentare, la conservazione dei cibi, sull'etichettatura sulla denominazione di alimenti e bevande.
<b>SETTORE DI RIFERIMENTO</b>	Distribuzione commerciale
<b>FIGURA PROFESSIONALE DI RIFERIMENTO</b>	Operatori commerciali nel settore alimentare
<b>REFERENZIAZIONI STATISTICHE</b>	<p><b>Codici ATECO:</b></p> <p>46.3 - COMMERCIO ALL'INGROSSO DI PRODOTTI ALIMENTARI, BEVANDE E PRODOTTI DEL TABACCO</p> <p>47.11 - Commercio al dettaglio in esercizi non specializzati con prevalenza di prodotti alimentari e bevande</p> <p>47.21 - Commercio al dettaglio di frutta e verdura in esercizi specializzati</p> <p>47.23 - Commercio al dettaglio di pesci, crostacei e molluschi in esercizi specializzati</p> <p>47.24 - Commercio al dettaglio di pane, torte, dolci e confetteria in esercizi specializzati</p> <p>47.25 - Commercio al dettaglio di bevande in esercizi specializzati</p> <p>47.81 - Commercio al dettaglio ambulante di prodotti alimentari e bevande</p> <p>56 - ATTIVITÀ DEI SERVIZI DI RISTORAZIONE</p> <p><b>ISTAT:</b></p> <p>5.1.1.1.0 - Esercenti delle vendite all'ingrosso</p> <p>5.1.1.2.1 - Esercenti delle vendite al minuto in negozi</p> <p>5.1.1.2.2 - Esercenti delle vendite al minuto nei mercati e in posti assegnati</p> <p>5.1.2.3.0 - Addetti ad attività organizzative delle vendite</p> <p>5.2.2.4.0 - Baristi e professioni assimilate</p> <p>5.2.2.5.1 - Esercenti di ristoranti, fast food, pizzerie ed esercizi assimilati</p> <p>5.2.2.5.2 - Esercenti di attività di ristorazione nei mercati e in posti assegnati</p>

N.	Articolazione Unità Formative	ORE
1	Scenario distributivo	4
2	Tutela ed informazione del consumatore	8
3	Elementi di legislazione commerciale	16
4	Salute e sicurezza sul lavoro	14
5	Elementi di gestione e di marketing aziendale	18
6	Normativa sull'igiene dei prodotti alimentari	10
7	Responsabilità civili, penali e amministrative	10
8	Normative sull'etichettatura, la denominazione di alimenti e bevande e la pubblicità dei prezzi	10
9	Normativa per la vendita di bevande alcoliche	10
10	Tecniche di conservazione dei prodotti alimentari	5 (pratica)
11	Tecniche di pulizia e sanificazione	5 (pratica)
12	Processi e metodi di stoccaggio degli alimenti	10 (pratica)
	Totale ore	120