

Allegato 1

DISPOSIZIONI PER LA REALIZZAZIONE DEL CORSO PROFESSIONALE PER IL COMMERCIO E LA SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI E BEVANDE, AI SENSI DEL D.LGS. N. 59/2010, ART. 71, COMMA 6, LETTERA A).

Premessa

L'attenzione alla salute pubblica deve costituire il filo conduttore dell'erogazione del servizio di commercio e di somministrazione di alimenti e bevande, anche in un'ottica di conformità alle Politiche Comunitarie che costantemente richiamano alle tematiche della salute pubblica in termini di garanzie nei confronti della prevenzione delle cause di rischio per la salute dell'uomo, dell'integrazione delle azioni preventive con quelle di corretta gestione logistica dell'esercizio nonché della riduzione delle cause di malattia e di mortalità legate alle carenze igieniche nell'alimentazione.

Pertanto, l'attività di commercio e di somministrazione di alimenti e bevande dovrà essere esercitata da operatori in grado di gestire, manipolare, trasformare e somministrare sostanze alimentari e bevande garantendo la qualità dei prodotti e la tutela del consumatore sia sotto l'aspetto igienico-sanitario che economico.

Sulla base di tali orientamenti, la formazione deve costituire un valore aggiunto a favore dell'efficacia e della qualità del servizio in funzione della salute pubblica, pertanto è fondamentale che la formazione sia finalizzata ai seguenti obiettivi primari:

- ◆ l'apprendimento da parte degli esercenti di comportamenti responsabili e consapevoli nel commercio e somministrazione di alimenti e bevande in modo da garantire la salute del consumatore;
- ◆ informare circa le procedure da adottare in materia di sicurezza e igiene degli alimenti e relativamente a tutti gli obblighi di legge a cui sottostare.

Contesto normativo

L'imprenditore che vuole esercitare un'attività di commercio relativa al settore merceologico alimentare o un'attività di somministrazione di alimenti e bevande, anche se effettuate nei confronti di una cerchia determinata di persone, deve essere in possesso di uno dei seguenti requisiti professionali (D.lgs. n. 59/2010, art. 71, comma 6):

a) avere frequentato con esito positivo un corso professionale per il commercio, la preparazione o la somministrazione degli alimenti, istituito o riconosciuto dalle regioni o dalle province autonome di Trento e di Bolzano;

b) avere prestato la propria opera, per almeno due anni, anche non continuativi, nel quinquennio precedente, presso imprese esercenti l'attività nel settore alimentare o nel settore della somministrazione di alimenti e bevande, in qualità di dipendente qualificato, addetto alla vendita o all'amministrazione o alla preparazione degli alimenti, o in qualità di socio lavoratore o, se trattasi di coniuge, parente o affine, entro il terzo grado, dell'imprenditore in qualità di coadiutore familiare, comprovata dalla iscrizione all'Istituto nazionale per la previdenza sociale;

c) essere in possesso di un diploma di scuola secondaria superiore o di laurea, anche triennale, o di altra scuola ad indirizzo professionale, almeno triennale, purché nel corso di studi siano previste materie attinenti al commercio, alla preparazione o alla somministrazione degli alimenti.

In questo documento sono disciplinate le modalità di realizzazione del corso professionale di cui alla lettera a), in base alle previsioni dettate dalla DGR 105/2010 per la "formazione regolamentata".

Corso di formazione

Il percorso formativo rivolto agli esercenti un'attività commerciale nel settore alimentare o di somministrazione di alimenti e bevande deve fornire le competenze necessarie a svolgere l'attività nel rispetto di tutte le procedure idonee a garantire l'igiene e la sicurezza degli alimenti, al fine di tutelare la salute del consumatore e prevenire i rischi per la salute pubblica.

A tal fine, l'erogazione del servizio commerciale di vendita e di somministrazione di alimenti e bevande è considerato come il risultato di una sequenza di fasi di attività lavorative 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 il commercio e 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. Prevenire incendi e adottare procedure antincendio

Richiede una serie di competenze necessarie al corretto utilizzo di impianti ed attrezzature in un'ottica di prevenzione incendi e alla diffusione degli idonei comportamenti.

5. Avviamento e gestione finanziaria, amministrativa e fiscale dell'esercizio commerciale

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

6. Organizzazione e gestione operativa dell'esercizio commerciale

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

Pertanto, preso a riferimento tale processo, il percorso formativo si sviluppa su specifici moduli che coincidono, nel processo lavorativo, con le relative fasi di attività:

- 1. Riconoscimento merceologico ed etichettatura degli alimenti**
- 2. Manipolazione igienica e sicura degli alimenti**
- 3. Gestione sicura del luogo di lavoro**
- 4. Prevenzione incendi e adozione di procedure antincendio**
- 5. Avviamento e gestione finanziaria, amministrativa e fiscale dell'esercizio commerciale**
- 6. Organizzazione e gestione operativa dell'esercizio commerciale**

L'acquisizione di tutte le competenze riferibili ai moduli formativi consente lo svolgimento con professionalità e nel rispetto della normativa vigente dell'attività di commercio e somministrazione alimenti e bevande.

Indicazioni metodologiche

Considerati gli obiettivi primari, l'attività formativa deve assicurare 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.

La realizzazione dell'attività formativa dovrebbe svilupparsi attraverso un'equilibrata sequenza di lezioni frontali ed esercitazioni pratiche trasmettendo con linguaggio semplice, ma efficace, nozioni teoriche di base indispensabili per governare con responsabilità specifiche situazioni lavorative, oggetto delle esercitazioni pratiche.

Durata

Il corso di formazione ha una durata minima di **100 ore** con un **massimo di assenze consentite del 20%** del monte ore complessivo.

Requisiti di accesso

Al fine dell'ammissione al corso di formazione sono necessari i seguenti requisiti:

- ◆ maggiore età
ovvero
- ◆ adempimento dell'obbligo formativo.

Gli stranieri devono dimostrare una sufficiente conoscenza della lingua italiana orale e scritta, che consenta di partecipare attivamente al percorso formativo: tale conoscenza può essere verificata attraverso un test di ingresso da conservare agli atti dei soggetti attuatori.

Riconoscimento di crediti formativi

La partecipazione al corso di formazione può prevedere il riconoscimento di crediti formativi.

Costituiscono valore di credito formativo le competenze acquisite attraverso la partecipazione a corsi di formazione e documentati da specifici attestati.

Il riconoscimento dei crediti e la relativa riduzione delle ore di formazione si attuano secondo le disposizioni regionali vigenti (DGR 105/2010).

Il soggetto attuatore del corso definisce i crediti formativi da riconoscere e la riduzione delle ore di frequenza da attuare.

Verifiche intermedie e finali

Al fine di garantire efficacia in rapporto agli obiettivi fondamentali della formazione nel campo del commercio e della somministrazione di alimenti e bevande si prevede un sistema di valutazione basato su delle verifiche intermedie e una verifica finale.

Verifiche intermedie

Al termine di ogni Modulo va effettuata una verifica intermedia attraverso la somministrazione di una prova che ricalchi le indicazioni fornite, a livello di suggerimento, nelle singole schede delle Aree tematiche.

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" mentre, in questo caso, si ritiene importante verificare quanto sia già consapevole e sensibile alle tematiche dell'igiene e della qualità alimentare.

Verifica finale

Al termine del corso va effettuata una prova di verifica finalizzata ad accertare l'apprendimento delle competenze previste dall'intero percorso formativo.

Sono ammessi alla prova di verifica finale coloro che hanno frequentato almeno l' 80% delle ore di formazione previste.

Per coloro cui sono stati riconosciuti crediti formativi, l'80% è da intendersi relativo alle ore effettivamente da frequentare.

La prova di verifica finale, riconducibile a una **simulazione integrata** secondo una delle tipologie suggerite nell'apposita scheda "Verifica finale", è definita e realizzata da una **commissione** istituita dai soggetti attuatori.

La commissione è composta da almeno 3 componenti, individuati tra i docenti ed esperti impegnati nel corso, tra cui il coordinatore del percorso formativo.

Coloro che hanno frequentato un corso abilitante per l'esercizio dell'attività di somministrazione alimenti e bevande di cui alla L. 287/91 senza lo svolgimento dell'esame di abilitazione, possono essere ammessi alla fase di verifica finale.

La **commissione** decide la suddetta ammissione previo esame della documentazione prodotta e accertamento del possesso delle competenze analoghe a quelle previste dal percorso formativo oggetto di verifica finale. Per tale accertamento si potrà ricorrere al colloquio o alla somministrazione di test corrispondenti alle varie verifiche intermedie effettuate durante il percorso formativo in questione.

Le prove di verifica devono essere organizzate e gestite secondo principi di trasparenza e tracciabilità delle procedure.

Va redatto un apposito verbale finale firmato dai componenti della commissione di esame.

La Regione prevede un modello del verbale (vedi allegato).

Attestati rilasciati

A seguito del superamento della prova di verifica finale si rilascia un **"Attestato di frequenza con verifica dell'apprendimento"** valido per l'accesso all'attività di Commercio e

Somministrazione di alimenti e bevande di cui all'art. 71, c. 6, lett. a) del D.Lgs. n. 59/2010.

La Regione prevede un modello di attestato (vedi allegato)

Il mancato superamento della verifica finale consentirà il rilascio di un **"Attestato di frequenza"** utilizzabile dal candidato per iscriversi ad una successiva verifica organizzata anche da un diverso soggetto attuatore.

Nel caso di ulteriore mancato superamento della verifica finale sarà necessario ripetere il corso di formazione.

Soggetti attuatori

I progetti formativi devono essere candidati all'autorizzazione all'interno dei Piani di Formazione Regionali o Provinciali da parte di **Soggetti attuatori accreditati**, in base alle disposizioni previste dalla DGR 105/10 ("Revisione alle disposizioni in merito alla programmazione, gestione e controllo delle attività formative e delle politiche attive del lavoro, di cui alla deliberazione della giunta regionale 11/02/2008 n. 140 e aggiornamento degli standard formativi di cui alla deliberazione della giunta regionale 14/02/2005, n. 265.").

Altri Soggetti attuatori non accreditati, sulla base del regime autorizzativo previsto dalla LR 12/03, art. 34, **possono essere autorizzati** ad organizzare e gestire i corsi in analogia con i Soggetti attuatori accreditati.

L'autorizzazione, esclusivamente finalizzata alla formazione in questione, sarà rilasciata dall'Amministrazione competente, secondo quanto previsto **al punto 11.2** dalla citata **DGR 105/2010**.

Struttura del percorso formativo

Modulo 1	1. Riconoscimento merceologico ed etichettatura degli alimenti
Competenze	<ul style="list-style-type: none">- Identificare le caratteristiche merceologiche ed organolettiche delle principali derrate alimentari.- Gestire il rapporto commerciale con il cliente in un'ottica di tutela dei diritti dei consumatori e di "consulenza" alla clientela.
Contenuti	<ul style="list-style-type: none">- Merceologia del settore alimentare e relativa etichettatura- Tutela dei consumatori L. 281/98 -- Etichettatura e rintracciabilità dei prodotti D.Lgs. 109/92 -- Normativa Nazionale e Regionale per la valorizzazione delle produzioni agroalimentari - D.Lgs. 181/03 -
Durata	Ore 28
Prova di valutazione	Analisi di un caso: dato un determinato prodotto alimentare da somministrare, classificarlo a livello merceologico e definirne le caratteristiche organolettiche.

Modulo 2	2. Manipolazione igienica e sicura degli alimenti
Competenze	<ul style="list-style-type: none"> - Riconoscere il quadro normativo igienico-sanitario che regola l'attività di somministrazione alimenti e bevande - Riconoscere 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 - Applicare correttamente le principali norme igieniche personali, di tutela degli ambienti di lavoro e di qualità dei processi produttivi - Applicare correttamente il sistema di autocontrollo dell'igiene degli alimenti previsto dalla metodologia HACCP - Proporre procedure da adottare in caso di rilevazione di prodotti che rappresentano un rischio immediato per la salute - Compilare correttamente la documentazione necessaria - Riconoscere le diverse cause di malattie di origine alimentare e delle relative modalità di trasmissione - 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. - Motivare dipendenti e collaboratori promuovendo l'adozione di comportamenti conformi alla sicurezza degli alimenti.
Contenuti	<ul style="list-style-type: none"> - L.R. 11/2003; L. 283/1962; DPR 327/1980; D.Lgs 193/2007; Reg. CE 178/2002; Reg CE 852/2004; Reg. CE 2073/2005. - Il sistema HACCP: Principi, scopi, campo di applicazione e normativa di riferimento; La DGR 1869/2008 "Semplificazione del sistema HACCP per alcune imprese del settore alimentare". - Il programma operativo per l'attuazione del sistema HACCP. - Linee guida per la stesura del manuale e dei piani di autocontrollo. - I rischi igienico sanitari per quanto concerne locali attrezzature, strumenti, produzione ed il personale. - Programmi di pulizia giornaliera e modalità di raccolta e rimozione dei rifiuti. - Analisi dei potenziali rischi per gli alimenti (analisi del processo e delle cause). - Interventi in caso di rischi. - Utilizzo di check-list. - I fattori responsabili di malattie di origine alimentare. - Le principali alterazioni e contaminazioni cui sono soggetti gli alimenti. - La deperibilità degli alimenti. - Microbiologia degli alimenti: analisi dei processi di trasformazione/alterazione e delle loro cause.
Durata	Ore 33
Prova di Valutazione	Simulazione di un caso reale relativo alle modalità di comportamenti da adottare in presenza di specifici elementi di rischio per la salute del consumatore.

I contenuti del presente Modulo costituiscono la base delle cognizioni necessarie per applicare i comportamenti di buona prassi igienica e le corrette procedure di autocontrollo previste dal Reg CE 852/04. Resta inteso che la normativa soprarichiamata pone in capo ai responsabili dell'impresa alimentare (definiti dal Reg CE 852/04 come "operatori del settore alimentare") l'obbligo di addestrare e/o formare il personale dipendente in materia di igiene alimentare, in relazione al tipo di attività svolta (così come espressamente prevede il capitolo XII del citato Reg CE 852/04).

Modulo 3	3. Gestione sicura del luogo di lavoro
Competenze	<p>1. Garantire la protezione e la prevenzione dei rischi nell'ambiente di lavoro secondo la normativa vigente</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 81/08 e al quadro normativo antecedente e successivo. - Effettuare la valutazione dei rischi, l'individuazione, la programmazione, la realizzazione e verifica delle misure di prevenzione e protezione. - Utilizzare locali, impianti, attrezzature e strumenti tecnici per la conservazione e la manipolazione della merce, in modo corretto dal punto di vista della sicurezza. - Valutare, in caso di infortunio, lo stato del soggetto da soccorrere ed effettuare i primi interventi di pronto soccorso. - 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.
Contenuti	<ul style="list-style-type: none"> - Il quadro normativo in tema di sicurezza - Rischi presenti sul luogo di lavoro: situazioni critiche e strumenti per la prevenzione - Gestione della documentazione obbligatoria - Il rapporto con i Rappresentanti dei Lavoratori per la sicurezza - Programmi di formazione e informazione del personale
Durata	Ore 16
Prova di valutazione	<p>Analisi di un caso: dato uno specifico esercizio di somministrazione alimenti e bevande individuare e descrivere comportamenti conformi o non conformi alla normativa sulla sicurezza</p>

Fino alla data di pubblicazione dell'Accordo di cui al comma 2 dell'art. 34 del D.lgs 81/2008, la frequenza con valutazione positiva del presente Modulo è valida anche ai fini dell'esplicazione dei compiti propri del responsabile del servizio di prevenzione e protezione - ex art. 3 Decreto del Ministro del lavoro e della previdenza sociale e del Ministro della sanità del 16 gennaio 1997, "Individuazione dei contenuti minimi della formazione dei lavoratori, dei rappresentanti per la sicurezza e dei datori di lavoro che possono svolgere direttamente i compiti propri del responsabile del servizio di prevenzione e protezione".

Modulo 4	4. Prevenzione incendi e adozione di procedure antincendio
Competenze	<p>2. Prevenire incendi ed adottare procedure antincendio</p> <ul style="list-style-type: none"> - Utilizzare in modo corretto impianti, attrezzature e strumenti in un'ottica di prevenzione incendi ed adottare le procedure previste in caso di incendio. - Informare i dipendenti ed i collaboratori sull'adozione di comportamenti finalizzati alla prevenzione degli incendi e di procedure da adottare in caso di incendio.
Contenuti	<ul style="list-style-type: none"> - L'incendio e la prevenzione - Protezione antincendio e procedure da adottare in caso di incendio - Istruzioni sull'uso degli estintori portatili
Durata	Ore 4
Prova di Valutazione	<p>Analisi di un caso: a partire da una situazione data, individuare comportamenti conformi o non conformi alla normativa antincendio.</p>
<p>Se in possesso delle competenze di cui al Modulo 3 "Gestione sicura del luogo di lavoro", la frequenza con valutazione positiva del presente Modulo è valevole anche come partecipazione al corso "a rischio basso" di cui al D.M. 10 marzo 1998 "Criteri generali di sicurezza antincendio e per la gestione dell'emergenza nei luoghi di lavoro" - art. 7 e allegato IX -</p>	

<p>Modulo 5</p>	<p>5. Avviamento e gestione finanziaria, amministrativa e fiscale dell'esercizio commerciale</p>
<p>Competenze</p>	<ul style="list-style-type: none"> - 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. - Effettuare gli adempimenti e compiere le formalità necessarie e previste dalla normativa vigente per la costituzione e l'avvio dell'esercizio. - Riconoscere gli ambiti di applicazione delle normative di settore e delle relative sanzioni. - 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. - 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.
<p>Contenuti</p>	<ul style="list-style-type: none"> - 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 - D. Lgs 31 marzo 1998, n. 114 - L.R. 26 luglio 2003, n. 14, legislazione annonaria. - Adempimenti e autorizzazioni per avviare un esercizio. - Regolamenti comunali: edilizio e di igiene - Controlli ufficiali. Sanzioni amministrative - Sistema Contabile: Regimi contabili; Tenuta della contabilità; Operazioni bancarie e finanziamenti; Strumenti e modalità di pagamento diversificate - Sistema Fiscale: Imposte, tasse, tributi - Ricavi e Costi aziendali; Budget d'esercizio; Bilancio - Assistenza e previdenza per i titolari di esercizi commerciali e di esercizi pubblici
<p>Durata</p>	<p>Ore 12</p>
<p>Prova di Valutazione</p>	<p>Analisi di un caso: data una specifica tipologia di impresa commerciale definire gli elementi organizzativi e gestionali di base per il suo funzionamento</p>

<p>Modulo 6</p>	<p>6. Organizzazione e gestione operativa dell'esercizio commerciale</p>
<p>Competenze</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Ottimizzare la gestione delle scorte di magazzino in un'ottica di prevenzione dei rischi di deperibilità e di economicità delle giacenze. - Valutare gli elementi di marketing mix (prodotto, prezzo, promozione) per l'ottimizzazione della vendita di prodotti e servizi in relazione al target di riferimento. - Rapportarsi al cliente e al fornitore attraverso strategie di comunicazione diversificate in rapporto al contesto e finalizzate al soddisfacimento del cliente.
<p>Contenuti</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Assortimento e gestione delle scorte. - Marketing mix dell'impresa commerciale. - Tecniche di comunicazione interpersonale e di negoziazione commerciale.
<p>Durata</p>	<p>Ore 7</p>
<p>Prova di Valutazione</p>	<p>Test a tipologia mista.</p>

VERIFICA FINALE

Tipologia della Verifica	Simulazione Integrata
Obiettivo della Verifica	Verificare le abilità tecnico-operative e la capacità di assumere un atteggiamento responsabile e consapevole nell'esecuzione dell'attività di somministrazione alimenti e bevande, operando in sicurezza.
Contenuti e articolazione della prova	<p><i>Si suggerisce di strutturare la prova di simulazione integrata secondo una delle seguenti tipologie:</i></p> <p>a) Utilizzo di un sistema interattivo multimediale che fotografi, attraverso la visione di filmati flash, le diverse fasi in cui si articola la prova quali:</p> <ul style="list-style-type: none">Ü Descrizione di un ambiente di lavoro virtualeÜ Situazioni alternative focalizzate sui seguenti temi:<ul style="list-style-type: none">- Struttura e disposizione dei locali- Attrezzature- Igiene personale e dei locali- Tecniche di manipolazione degli alimenti <p>b) Realizzazione all'interno di un ambiente di lavoro reale, focalizzando i medesimi temi già evidenziati nella tipologia a)</p> <p>c) Proiezione di diapositive o lucidi che riproducano un ambiente di lavoro e focalizzino i medesimi temi già evidenziati nella tipologia a)</p>
Attrezzature e materiali necessari	<p>Setting della prova</p> <ul style="list-style-type: none">• Postazione di lavoro attrezzata con PC e idoneo applicativo <p>Per il candidato</p> <ul style="list-style-type: none">• Istruzioni• Eventuale scheda per lo svolgimento della prova <p>Per la Commissione interna</p> <ul style="list-style-type: none">• Griglia di correzione
Annotazioni di carattere metodologico	Per la prova di simulazione verrà somministrato al Candidato uno dei temi sopra individuati, secondo un criterio di rotazione o sorteggio. I vari casi dovranno presentare tra loro, comunque, un grado di difficoltà equivalente e consentire la valutazione delle medesime competenze.

Risultati attesi	Il Candidato dovrà formulare e motivare le proprie osservazioni sul caso esaminato anche fornendo le relative, appropriate proposte correttive.
Competenze da testare	<ul style="list-style-type: none"> - Riconoscere le caratteristiche merceologiche ed organolettiche delle principali derrate alimentari. - Applicare correttamente le principali norme igieniche personali, di tutela degli ambienti di lavoro e di qualità dei processi produttivi. - Applicare correttamente il sistema di autocontrollo dell'igiene degli alimenti previsto dalla metodologia HACCP. - Proporre procedure da adottare in caso di rilevazione di prodotti che rappresentano un rischio immediato per la salute. - 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. - Motivare dipendenti e collaboratori promuovendo l'adozione di comportamenti conformi alla sicurezza degli alimenti. - Utilizzare locali, impianti, attrezzature e strumenti tecnici per la conservazione e la manipolazione delle merce, in modo corretto dal punto di vista della sicurezza.

Tipologia della Verifica	Colloquio (per candidati abilitati ex L. 287/1991)
---------------------------------	---

Obiettivo del colloquio	Calandosi all'interno della prova di simulazione il colloquio mirerà a verificare la conoscenza delle problematiche organizzativo-gestionali di un esercizio SAB, nel rispetto delle normative vigenti in materia.
Contenuti	<ul style="list-style-type: none"> • Normativa di riferimento • Compiti, responsabilità e funzioni degli operatori SAB • Problematiche organizzativo-gestionali di un esercizio SAB
Annotazioni di carattere metodologico	Nel colloquio si dovranno verificare almeno tre delle sei competenze testabili sotto elencate.
Competenze testabili	<ul style="list-style-type: none"> - Riconoscere il quadro normativo igienico-sanitario che regola l'attività di SAB. - Effettuare gli adempimenti e le formalità necessarie e previste dalla normativa vigente per la costituzione e l'avvio dell'esercizio. - Ottimizzare la gestione delle scorte di magazzino in un'ottica di prevenzione dei rischi di deperibilità e di economicità delle giacenze. - Valutare gli elementi di marketing mix (prodotto, prezzo, promozione) per l'ottimizzazione della vendita di prodotti e servizi in relazione al target di riferimento. - Rapportarsi al cliente e al fornitore attraverso strategie di comunicazione diversificata in rapporto al contesto e finalizzate al soddisfacimento del cliente.
Risultati attesi	Il candidato dovrà dimostrare di saper assumere un atteggiamento responsabile e consapevole del proprio ruolo, di familiarizzare con le problematiche organizzativo-gestionali nonché di sapersi orientare all'interno della normativa di riferimento per il corretto esercizio dell'attività di somministrazione alimenti e bevande.



**VERBALE DI VERIFICA DELL'APPRENDIMENTO
del percorso formativo per il Commercio e la Somministrazione di alimenti e
bevande di cui all'art. 71, c. 6, lett. a) del D.Lgs. n. 59/2010
in attuazione DGR n.**

A) DATI IDENTIFICATIVI DELL'INIZIATIVA FORMATIVA

ANNO	
TITOLO DEL CORSO:	Commercio e Somministrazione di alimenti e bevande
SOGGETTO FORMATORE:
	VIA N.
	CAP. COMUNE PROVINCIA
SEDE DELL'ATTIVITÀ:
	VIA N.
	CAP. COMUNE PROVINCIA
Estremi dell'atto di autorizzazione dell'iniziativa formativa	
.....	

B) REALIZZAZIONE DELL'INIZIATIVA FORMATIVA

L'attività formativa si è regolarmente svolta dal al per complessive
n. ore e per una frequenza effettiva indicata nel prospetto riportato sul retro e comunque
non inferiore all'80% del monte ore.

C) MODALITÀ DELLE VERIFICHE FINALI

Le modalità adottate per la valutazione della verifica finale risultano dagli atti depositati presso il soggetto
attuatore unitamente al testo delle prove somministrate.

Il Legale Rappresentante

.....

Data,

N.	cognome	NOME	DATA DI NASCITA	CODICE FISCALE	COMUNE DI NASCITA	Prov. (O STATO)	CITTADINANZA	N. ORE PRESENZA	% SU ORE SVOLTE	valutazione
1										
2										
3										
4										
5										
6										
7										
8										
9										
10										
11										
12										
13										
14										
15										
16										
17										
18										
19										
20										
21										
22										
23										

I componenti della Commissione:



**ATTESTATO DI FREQUENZA
CON VERIFICA DELL'APPRENDIMENTO**

Rilasciato al termine del corso per

**Commercio e Somministrazione
di alimenti e bevande**

di cui al D.Lgs. n. 59/2010, art. 71, c. 6, lett. a);
attuazione DGR n .../2010;

CONFERITO AL CANDIDATO

Nat...•

il

ATTUATORE DELL'INIZIATIVA

Via

Il Coordinatore dell'iniziativa

Il Rappresentante del Soggetto attuatore

Corso n..... autorizzato con atto della n..... del
Registrato in data al n.....

PERCORSO COMPLESSIVO ORE

Moduli

- | | |
|--|-----|
| 1. Riconoscimento merceologico ed etichettatura degli alimenti; | ore |
| 2. Manipolazione igienica e sicura degli alimenti; | ore |
| 3. Gestione sicura del luogo di lavoro; | ore |
| 4. Prevenzione incendi e adozione di procedure antincendio; | ore |
| 5. Avviamento e gestione finanziaria, amministrativa e fiscale dell'esercizio commerciale; | ore |
| 6. Organizzazione e gestione operativa dell'esercizio commerciale; | ore |

PERIODO DI SVOLGIMENTO DEL CORSO

dal

al

**ORE EFFETTIVE FREQUENTATE DAL CANDIDATO
E PERCENTUALE DI FREQUENZA**

MODALITA' DI VALUTAZIONE DELL'APPRENDIMENTO

ANNOTAZIONI INTEGRATIVE