Operazione Rif. PA 2019-19536/RER autorizzata con 100410 in data 27/08/2024 dalla Regione Emilia-Romagna.

Ristorazione

CORSO PROFESSIONALE PER IMPRENDITORE COMMERCIALE E SOMMINISTRAZIONE ALIMENTI E BEVANDE (SAB) - MODALITÀ PARZIALMENTE WEBINAR;

Nel rispetto della normativa vigente il percorso sarà erogato parzialmente in modalità “videoconferenza” esclusiva

Obiettivi

Il corso fornisce l’abilitazione SAB (ex REC) a tutte le persone che desiderano avviare un’attività commerciale che prevede la somministrazione di alimenti e bevande, come bar, ristoranti e negozi di articoli alimentari.
Il corso permette di ottenere inoltre l’attestato per alimentaristi, quello per la produzione e somministrazione di alimenti senza glutine (per clienti celiaci) e i certificati “Prevenzione incendi” e “RSPP Datori di lavoro”, obbligatori per la legge sulla Sicurezza sul lavoro 81/2008.

Argomenti

1. Etichettatura degli alimenti e riconoscimento mercelogico

• merceologia, etichettatura e rintracciabilità per la tutela del consumatore
• normativa per la valorizzazione delle produzioni agroalimentari

2. Manipolazione igienica e sicura degli alimenti

• sistema HACCP, manuale operativo e piani di autocontrollo
• programmi di pulizia e gestione rifiuti
• rischi igienico-sanitari, alimentari e microbiologia

DURATA TOTALE:
100 ore

NUMERO PARTECIPANTI:
16

CALENDARIO:
dal: 29/09/2025
al : 03/12/2025

TERMINE ISCRIZIONI:
15/09/2025

SEDE DI SVOLGIMENTO:
BOLOGNA

REFERENTE DEL CORSO:
Dino Scartozzi
dino.scartozzi@formart.it
338 / 1066274

QUOTA DI PARTECIPAZIONE:
600.00 €

esente IVA

FORMart sede di BOLOGNA, Bologna, Via Ronco, 3 – Castel Maggiore (BO)
T. 051-7094911 - info.bologna@formart.it - www.formart.it

Cercaci su

3. Gestione della sicurezza nel luogo di lavoro

• gestione dei rischi sul luogo di lavoro e documentazione obbligatoria
• formazione e informazione del personale, rapporto con gli RLS

4. Prevenzione e adozione di misure antincendio

• principi e prodotti della combustione, effetti sull'uomo, misure di protezione
• esercitazione sull'uso degli estintori portatili

5. Start-up, gestione finanziaria, amministrativa e fiscale

• adempimenti e autorizzazioni per l'avvio dell'attività
• nozioni di base del sistema contabile e fiscale
• analisi di ricavi e costi, budget e bilancio
• controlli e sanzioni, assistenza e previdenza per i titolari

6. Marketing e gestione dell'esercizio commerciale

• gestione delle scorte
• marketing mix
• tecniche di comunicazione e di negoziazione commerciale

Il corso sarà realizzato solo al raggiungimento del numero minimo di iscritti.
Le date potrebbero subire variazioni.

Destinatari
Il corso è dedicato a persone che desiderano avviare:
• bar, pub, pasticcerie, gelaterie e gastronomie e paninoteche
• ristoranti, pizzerie, pub e street food truck
• panifici e negozi di articoli alimentari
• e-commerce di alimenti tipici e vini
• home restaurant

Riferimenti Legislativi
• DGR 1597/2010
• D.LGS. 59/2010
• D.LGS. 81/2008 e D.M. 02/09/2021
• DGR 342/2004 e L.R. 11/2003
• Determinazione 3642/2018

Calendario
Il calendario verrà comunicato in seguito.

Docenti
Esperti del settore

Requisiti
Per accedere al corso è sufficiente essere maggiorenni o aver adempiuto all'obbligo formativo.

Le persone in possesso di una cittadinanza estera e senza titolo di studio italiano dovranno dimostrare la conoscenza della lingua italiana a livello A1 QCER.