

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)

Nel rispetto della normativa vigente il percorso sarà erogato parzialmente in modalità "videoconferenza"



### 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 un attestato di formazione per alimentaristi, l'attestato 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 merceologico:

- 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

### CALENDARIO:

dal: 18/05/2026  
al : 16/07/2026

### TERMINE ISCRIZIONI:

07/05/2026

### SEDE DI SVOLGIMENTO: MODENA

### REFERENTE DEL CORSO:

Giovanni Testa  
info.modena@formart.it  
366 7634785

### QUOTA DI PARTECIPAZIONE: 600.00 €



### 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 all'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

### 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
- Determinazione 3642/2018

### Calendario

Le lezioni si svolgeranno indicativamente nella giornate del lunedì, martedì e giovedì nella fascia oraria 18.30 - 22:30.

N. 38 ore delle 100 previste potranno essere erogate online.

### Docenti

Professionisti del settore accreditati

### 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

Il corso sarà realizzato solo al raggiungimento del numero minimo di iscritti.

Le date potrebbero subire variazioni.



studio italiano dovranno dimostrare la conoscenza della lingua italiana a livello A1 QCER.

