

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 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

NUMERO PARTECIPANTI:

16

CALENDARIO:

dal: 02/03/2026
al : 08/05/2026

TERMINE ISCRIZIONI:

20/02/0026

SEDE DI SVOLGIMENTO:

BOLOGNA

REFERENTE DEL CORSO:

Dino Scartozzi
dino.scartozzi@formart.it
338 / 1066274



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

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

Calendario

Il calendario prevede 100 ore svolte in giorni lavorativi con 3 incontri a settimana divisi in:

- Lezioni webinar (38 ore) sulla piattaforma Google Meet (dalle 18.00 alle 21.00 ca)
- Lezioni presenza (62 ore) presso FORMart Castel Maggiore in Via Ronco, 3 (mattina o pomeriggio)

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

**QUOTA DI
PARTECIPAZIONE:**
600.00 € + IVA

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



FORMart sede di BOLOGNA, Bologna, Via Ronco, 3 – Castel
Maggiore (BO)

T. 051-7094911 - info.bologna@formart.it - www.formart.it



Cercaci su



italiana a livello A1 QCER.



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



Cercaci su

