



## 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

#### 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

### DURATA TOTALE:

100 ore

### NUMERO PARTECIPANTI:

16

### CALENDARIO:

dal: 05/10/2026  
al : 11/12/2026

### TERMINE ISCRIZIONI:

28/09/2026

### SEDE DI SVOLGIMENTO:

BOLOGNA

### REFERENTE DEL CORSO:

Matteo Prati  
matteo.prati@formart.it  
335 / 1843674

### QUOTA DI PARTECIPAZIONE:

600.00 €



#### 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

#### **Riferimenti**

##### **Legislativi**

- DGR 1597/2010
- D.LGS. 59/2010
- D.LGS. 81/2008 e D.M. 02/09/2021
- Determinazione 3642/2018

#### **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

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



 Confartigianato

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

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



Cercaci su



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



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

**T. 051-7094911** - [info.bologna@formart.it](mailto:info.bologna@formart.it) - [www.formart.it](http://www.formart.it)



Cercaci su

