

Operazione Rif. PA 2019-13545/RER autorizzata con det 6341 in data 15/04/2020 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 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 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:

DURATA TOTALE:
100 ore

CALENDARIO:
dal: 08/05/2023
al : 20/07/2023

TERMINE ISCRIZIONI:
21/04/2023

SEDE DI SVOLGIMENTO:
MODENA

REFERENTE DEL CORSO:
Simone Fana
info.modena@formart.it
348 3668093

QUOTA DI PARTECIPAZIONE:
600.00 €

esenti IVA



- 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:

- prevenzione, protezione e procedure in caso di incendio
- guida 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 (Sicurezza sul lavoro)
- DGR 342/2004 e L.R. 11/2003
- Determinazione 3642/2018

Calendario

Il corso si svolgerà da lunedì 8 maggio a ottobre a giovedì 20 luglio.

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

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

Docenti

Carla Capi, Luca Malmusi, Walter Malvezzi

Requisiti

Per accedere al corso è sufficiente essere maggiorenni e aver adempiuto al diritto/dovere all'istruzione. Le persone in possesso di una cittadinanza estera dovranno superare un test d'ingresso per dimostrare la conoscenza basilare della lingua italiana.

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

Le date potrebbero subire variazioni.



 Confartigianato

FORMart sede di MODENA, Via Emilia Ovest, 693/B 41100 Modena
T. 059-3369911 - info.modena@formart.it - www.formart.it



Cercaci su

