

# ESERCENTE L'ATTIVITA' DI SOMMINISTRAZIONE E VENDITA DI PRODOTTI ALIMENTARI



---

## CHI PUÒ PARTECIPARE

- Aver compiuto 18 anni
- Che dimostrino di aver adempiuto al diritto-dovere all'istruzione e formazione professionale

### Titoli di studio

- In caso di titoli di studio non conseguiti in Italia ma all'interno del territorio dell'Unione Europea ogni documento presentato in originale o in copia autentica dovrà essere accompagnato dalla traduzione ufficiale in lingua italiana.
- In caso di titoli conseguiti fuori dell'Unione Europea, dovrà essere esibito il titolo originale o copia autentica di originale legalizzato o con apostille. Ogni documento presentato in originale o in copia autentica dovrà essere accompagnato dalla traduzione ufficiale in lingua italiana.

### Cittadini stranieri

possono essere ammessi i cittadini stranieri in possesso di **uno** dei seguenti titoli:

- a) diploma di licenza media conseguito in Italia;
- b) attestato di qualifica professionale conseguito in Italia a seguito di percorso formativo di formazione professionale iniziale articolato su ciclo triennale;
- c) diploma di scuola secondaria di secondo grado conseguito in Italia;
- d) diploma di laurea o di dottorato di ricerca conseguito in Italia;
- e) dichiarazione di superamento della prova di lingua rilasciata dalla Regione del Veneto;
- f) certificato di competenza linguistica rilasciato da enti certificatori, almeno di livello A2.

---

## DOCUMENTAZIONE

- Fotocopia del titolo di studio
- Fotocopia carta d'identità
- Fotocopia codice fiscale

---

## PAGAMENTO

**Costo € 650,00 (iva esente articolo 10)**

## PERCORSO FORMATIVO

N	AREE DISCIPLINARI	Ore di lezione
1	Introduzione al corso. Legislazione commerciale	18
2	Legislazione igienico sanitaria	21
3	Merceologia	21
4	Amministrazione e contabilità dell'azienda	12
5	Legislazione fiscale	12
6	Legislazione sociale e del lavoro - Legislazione penale	12
7	Tecniche di vendita e marketing	12
8	Elementi di pratica professionale	12
<b>totale</b>		<b>120</b>

### CONTENUTI DEL PERCORSO FORMATIVO di 120 ore

AREE DISCIPLINARI	ARGOMENTI
<b>Introduzione al corso.</b> <b>Legislazione commerciale</b> <b>(ore 18)</b>  <span style="font-size: 24px; color: red; border: 1px solid red; border-radius: 50%; padding: 2px 6px;">1</span>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. introduzione al corso e consigli agli aspiranti esercenti, ovvero diventare imprenditori o manager;</li> <li>2. aprire un'impresa: adempimenti preliminari e obblighi derivanti dalla legislazione per la sicurezza negli ambienti di lavoro;</li> <li>3. le attività commerciali e le leggi di riferimento;</li> <li>4. legislazione sulla somministrazione: legge regionale 21/9/07 n. 29:               <ul style="list-style-type: none"> <li>– requisiti morali e professionali per l'esercizio dell'attività;</li> <li>– tipologia degli esercizi di somministrazione, limitazioni alla somministrazioni/vendita di alcolici, i sistemi autorizzatori, somministrazione non assistita;</li> <li>– il subingresso, la gestione di reparto, l'avviamento commerciale;</li> <li>– orari, chiusure settimanali, deroghe e limitazioni;</li> <li>– pubblicità dei prezzi, tutela dei consumatori;</li> <li>– attività accessorie, giochi e apparecchi di intrattenimento;</li> <li>– sanzioni;</li> <li>– programmazione regionale e comunale per le nuove autorizzazioni;</li> </ul> </li> <li>5. norme di pubblica sicurezza e criteri di sorvegliabilità dei locali di somministrazione;</li> <li>6. disciplina del commercio, Decreto legislativo 31.3.1998 n. 114 e legislazione regionale;</li> <li>7. camera di Commercio – Registro delle Imprese;</li> <li>8. gli strumenti di peso e misure;</li> <li>9. la locazione;</li> <li>10. disciplina delle attività rumorose</li> </ol>
<b>Legislazione igienico sanitaria.</b> <b>(ore 21)</b>  <span style="font-size: 24px; color: red; border: 1px solid red; border-radius: 50%; padding: 2px 6px;">2</span>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. l'igiene come strumento di prevenzione di danni alla salute e l'HACCP:               <ul style="list-style-type: none"> <li>– l'igiene degli alimenti e delle bevande;</li> <li>– igiene dei locali e delle attrezzature; igiene ambientale negli esercizi pubblici;</li> <li>– igiene del personale addetto;</li> <li>– metodi di controllo biologico, chimico e fisico; l'Autocontrollo e i manuali di corretta prassi igienica; analisi dei rischi;</li> </ul> </li> <li>2. le malattie trasmissibili dagli alimenti:               <ul style="list-style-type: none"> <li>– quando gli alimenti diventano pericolosi;</li> <li>– quando e come avviene la contaminazione microbica degli alimenti;</li> <li>– come prevenire la contaminazione e l'alterazione degli alimenti;</li> </ul> </li> <li>3. personale preposto alla catena alimentare;</li> <li>4. registrazione delle strutture di produzione, lavorazione, deposito, distribuzione, vendita e somministrazione di alimenti;</li> <li>5. servizi di vigilanza sanitaria;</li> <li>6. vigilanza e controlli ufficiali;</li> <li>7. divieti;</li> <li>8. provvedimenti cautelari;</li> <li>9. etichettatura e rintracciabilità;</li> <li>10. la vendita su aree pubbliche;</li> <li>11. prodotti difettosi;</li> <li>12. le bevande alcoliche; uso e abuso – informazione e sensibilizzazione dell'operatore sulle conseguenze dell'abuso.</li> </ol>

<p><b>Merceologia.</b> <b>(ore 21)</b></p> <p><b>3</b></p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. le merci;</li> <li>2. valore nutritivo degli alimenti;</li> <li>3. le bevande;</li> <li>4. gli alimenti di origine animale;</li> <li>5. gli alimenti di origine vegetale;</li> <li>6. prodotti dolciari;</li> <li>7. additivi;</li> <li>8. i prodotti tradizionali, IGP, DOP;</li> <li>9. biologico;</li> <li>10. il Biotech: i cibi transgenici;</li> <li>11. la composizione delle carni;</li> <li>12. specie e categorie degli animali da macelleria;</li> <li>13. macellazione, sezionamento e resa delle carni;</li> <li>14. carni in scatola e salumi;</li> <li>15. alterazioni della carne e frodi nel commercio delle carni;</li> <li>16. i metodi di conservazione delle carni;</li> <li>17. i prodotti ittici (della pesca e dell'acqua coltura);</li> <li>18. le uova e gli ovo prodotti;</li> <li>19. i prodotti avicoli e cenni sulla selvaggina;</li> <li>20. il latte e i prodotti derivati.</li> </ol>
<p><b>Amministrazione e contabilità dell'azienda.</b> <b>(ore 12)</b></p> <p><b>4</b></p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. forme d'impresa e scelta del tipo d'impresa;</li> <li>2. gli operatori commerciali;</li> <li>3. concetto di compravendita;</li> <li>4. i titoli di credito in generale;</li> <li>5. rapporti con le banche – i finanziamenti;</li> <li>6. i buoni pasto;</li> <li>7. la carta di credito;</li> <li>8. sistemi contabili (ordinaria e semplificata) e documenti contabili;</li> <li>9. i costi e i ricavi dell'azienda;</li> <li>10. attività e passività;</li> <li>11. il bilancio d'esercizio.</li> </ol>
<p><b>Legislazione fiscale.</b> <b>(ore 12)</b></p> <p><b>5</b></p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. il sistema tributario;</li> <li>2. imposta sul valore aggiunto;</li> <li>3. libri e registri contabili;</li> <li>4. il misuratore fiscale, fatture, scontrini fiscali e ricevute commerciali;</li> <li>5. le imposte dirette – Irpef, Ires, Irap;</li> <li>6. le dichiarazioni annuali;</li> <li>7. altre imposte e tasse;</li> <li>8. gli studi di settore;</li> <li>9. l'accertamento.</li> </ol>
<p><b>Legislazione sociale e del lavoro.</b> <b>Legislazione penale.</b> <b>(ore 12)</b></p> <p><b>6</b></p>	<p>A. LEGISLAZIONE SOCIALE E DEL LAVORO</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. uffici statali preposti;</li> <li>2. norme che regolano il rapporto di lavoro;</li> <li>3. formalità per l'assunzione di un dipendente;</li> <li>4. stato di servizio del lavoratore dipendente;</li> <li>5. assunzione di apprendisti;</li> <li>6. età minima dei lavoratori non apprendisti;</li> <li>7. enti preposti alle assicurazioni sociali;</li> <li>8. libri obbligatori per i dipendenti;</li> <li>9. elementi della retribuzione;</li> <li>10. orario di lavoro giornaliero e settimanale;</li> <li>11. periodo di riposo e ferie;</li> <li>12. periodo di prova;</li> <li>13. cessazione del rapporto di lavoro;</li> <li>14. il contratto collettivo del settore commercio (C.C.N.L. DEL TERZIARIO);</li> <li>15. il contratto collettivo dei pubblici esercizi (C.C.N.L. DEL TURISMO);</li> <li>16. i consulenti del lavoro;</li> <li>17. l'assistenza sanitaria per i dipendenti;</li> <li>18. tutela delle lavoratrici madri;</li> <li>19. introduzione alla sicurezza sui luoghi di lavoro (D. Lgs. 81/2008).</li> </ol> <p>B. LEGISLAZIONE PENALE</p>

	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. reati contro il patrimonio;</li> <li>2. reati contro l'economia pubblica, l'industria, il commercio;</li> <li>3. reati contro la pubblica amministrazione ;</li> <li>4. reati riguardanti la pubblica sicurezza e i costumi;</li> <li>5. il fallimento;</li> <li>6. pene accessorie.</li> </ol>
<b>Tecniche di vendita e marketing.</b> <b>(ore 12)</b>  <span style="color: red; font-weight: bold; border: 1px solid red; border-radius: 50%; padding: 2px 6px;">7</span>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. funzione del commerciante;</li> <li>2. le dimensioni del commercio italiano;</li> <li>3. i sistemi di vendita al minuto fisso;</li> <li>4. i sistemi di vendita al minuto in forma non fissa;</li> <li>5. i sistemi di vendita all'ingrosso;</li> <li>6. le forme associative tra commercianti;</li> <li>7. termini d'uso nel commercio;</li> <li>8. valutazioni per l'apertura di un negozio;</li> <li>9. vendita e peso netto delle merci;</li> <li>10. il marketing;</li> <li>11. la localizzazione;</li> <li>12. la progettazione del servizio per gli esercizi delle diverse tipologie di offerta commerciale;</li> <li>13. la promozione;</li> <li>14. i prezzi;</li> <li>15. la comunicazione (pubblicità, menù);</li> <li>16. la concorrenza;</li> <li>17. come finanziare l'impresa;</li> <li>18. la formazione degli addetti;</li> <li>19. cultura del territorio.</li> </ol>
<b>Elementi di pratica professionale</b> <b>(ore 12)</b>  <span style="color: red; font-weight: bold; border: 1px solid red; border-radius: 50%; padding: 2px 6px;">8</span>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. accoglienza del cliente;</li> <li>2. gli attrezzi del mestiere;</li> <li>3. galateo di servizio e dialogo con il commensale;</li> <li>4. servizio per aperitivi, digestivi, cordiali, liquori, bevande;</li> <li>5. servizio per long drink, cocktail, frullati;</li> <li>6. servizio caffetteria e infusi;</li> <li>7. vino e birra;</li> <li>8. gastronomia;</li> <li>9. preparazione tavoli;</li> <li>10. abbinamenti bevande/pietanze;</li> <li>11. il servizio al tavolo;</li> </ol>

## SVOLGIMENTO

Tre volte alla settimana in orario serale (indicativamente 19 – 23). Per i corsi avviati nel 2022 l'attività verrà svolta per il 50% in formazione a distanza, e per il 50% in aula a Castelfranco Veneto.

## INFORMAZIONI

**Segreteria tel. 0423 451019 - mail [info@sisthemaformazione.it](mailto:info@sisthemaformazione.it)**