

CORSO PER IL COMMERCIO E LA SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI E BEVANDE

Dati del Partecipante:

Nome e Cognome _____ Data di nascita _____

Luogo di Nascita _____ Residente a _____

Prov. _____ CAP _____ Via _____ n. _____

Codice Fiscale _____ Tel. _____ e-mail _____

Dati dell'Azienda

Azienda _____ Indirizzo _____

Cap _____ Città _____ Prov. _____

Tel. _____ Cell. _____ Fax _____ P.I. _____

Sono interessato a frequentare il:

<u>CORSO</u>	<u>DURATA</u>	<u>PREZZO</u>
CORSO PER IL COMMERCIO E LA SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI E BEVANDE	120 ORE	€ 500,00 (IVA esente)

Sede di svolgimento del Corso: Viale G. Bovio, 78 - Teramo**Il sottoscritto dichiara di possedere i seguenti requisiti:** (barrare dove interessato)

- Avere un'età uguale o superiore a 18 anni;
- Essere cittadino italiano, comunitario o extracomunitario in possesso di un regolare permesso di soggiorno;
- Aver assolto l'obbligo scolastico;
- Aver assolto l'obbligo scolastico assolto nel Paese di origine (per stranieri).
- Conoscere la lingua italiana almeno a livello elementare (per stranieri).

Modalità di Pagamento:

€ 250,00 all'atto dell'iscrizione - le residue € 250,00 entro la fine del Corso.

La firma della presente Scheda di Iscrizione comporterà l'obbligo del pagamento integrale di quanto sopra indicato. In caso di recesso anticipato, che dovrà essere comunicato per iscritto, il corsista è tenuto a pagare il costo complessivo del corso proporzionato alle ore di docenza svolte fino a tale data. Se alla data del recesso saranno state svolte un numero di ore di docenza superiori al 50% della durata complessiva del corso non sarà più possibile recedere e il corsista sarà obbligato a pagare l'intera quota di iscrizione.

Il costo comprende la docenza ed il materiale didattico. La partecipazione all'esame finale ed il rilascio dell'Attestato di frequenza sono subordinati al pagamento integrale della quota di iscrizione. La partecipazione avrà come criterio di preferenza la "tempistica d'arrivo della presente scheda". I Corsi di Formazione sono a numero chiuso e si svolgeranno al raggiungimento del numero programmato. Sono ammesse il 30% di ore di assenze non giustificate; oltre tale limite il corsista sarà considerato dimissionario ma sarà tenuto ugualmente al pagamento integrale del corso.

Ai sensi del D.Lgs. 196/03 Vi informiamo che i dati raccolti saranno conservati negli archivi cartacei ed informatici degli Enti organizzatori e verranno utilizzati per le finalità connesse con l'organizzazione, la realizzazione, la gestione amministrativa del corso in oggetto.

Data _____

Timbro e Firma Azienda
_____**COMPILARE E INVIARE VIA FAX ALLO 0861.220462**

Programma Formativo		
Aree disciplinari (teoriche e pratiche)	Scaletta sintetica dei contenuti	Durata ore
Area Nutrizionale	<ol style="list-style-type: none"> 1. Acque minerali e gassate; 2. Alimenti di origine vegetale ed animale; 3. Bevande alcoliche ed analcoliche; 4. Caratteristiche merceologiche dei prodotti di gelateria e pasticceria; 5. Dieta razionale; 6. Energia, metabolismo, calorie, fabbisogno calorico giornaliero; 7. Principi alimentari, glucidi, lipidi, protidi; 8. Sali minerali; 9. Sete (meccanismo fisiologico); 10. Vitamine; 11. Elementi nutrizionali. 	40 ore
Area igienico sanitaria e HACCP	<ol style="list-style-type: none"> 1. HACCP - Aspetti generali del sistema; 2. HACCP - Aspetti igienico - sanitari; 3. Autorizzazioni e certificazioni sanitarie; 4. Igiene dei locali; 5. Igiene e comportamento del personale; 6. Metodi di conservazione degli alimenti; 7. Etichettatura dei prodotti alimentari; 8. Le frodi alimentari; 9. I fattori di contaminazione degli alimenti; 10. Le intossicazioni alimentari; 11. Le principali tossinfezioni alimentari; 12. Modalità di trasporto degli alimenti. 	20 ore
Normative di settore	<ol style="list-style-type: none"> 1. Adempimenti per l'avvio dell'attività commerciale di somministrazione; 2. Normative nazionali e regionali per le attività commerciali; 3. Normative nazionali e regionali per gli esercizi di somministrazione; 4. Documenti obbligatori da esporre nei locali di vendita e somministrazione; 5. Disposizioni e obblighi specifici per gli esercizi commerciali; 6. Disposizioni e obblighi specifici per gli esercizi di somministrazione; 7. Gli orari di apertura delle attività commerciali e di somministrazione; 8. Esposizione dei prezzi al pubblico. 	16 ore
Diritto Commerciale	<ol style="list-style-type: none"> 1. L'imprenditore e l'impresa commerciale; 2. Contratto di compravendita e relative fasi; 3. Forme, strumenti e mezzi di pagamento; 4. Le forme giuridiche dell'azienda e cenni sulle società; 5. Il credito agevolato e i consorzi collettivi di garanzia. 	8 ore
Legislazione tributaria	<ol style="list-style-type: none"> 1. Adempimenti fiscali e previdenziali per l'inizio delle attività; 2. Le scritture e i regimi contabili; 3. Le imposte dirette e indirette; 4. L'IVA e i relativi regimi; 5. Gli adempimenti fiscali e tributari. 	8 ore
Gestione operativa dell'attività	<ol style="list-style-type: none"> 1. Allestimento e organizzazione del punto vendita; 2. Allestimento e organizzazione dei locali di somministrazione (ristoranti, bar, ecc.); 3. Individuazione dei fornitori e gestione dei rapporti commerciali; 4. Gestione giacenze, scorte, rimanenze; 5. L'organizzazione del lavoro e delle risorse umane; 	12 ore
Marketing e tutela del consumatore	<ol style="list-style-type: none"> 1. Il mercato e i sistemi distributivi; 2. Il marketing mix: strategia commerciale del punto vendita; 3. Determinazione del prezzo di vendita al pubblico; 4. Criteri di scelta del punto vendita e dei locali di somministrazione; 5. La pubblicità e le azioni promozionali; 6. Nozioni di comunicazione e tecniche di vendita. 	8 ore
Normativa del lavoro e sicurezza sui luoghi di lavoro	<ol style="list-style-type: none"> 1. La normativa dei rapporti di lavoro; 2. Le varie tipologie di rapporto di lavoro; 3. Obblighi del datore di lavoro e del lavoratore; 4. Enti previdenziali e organismi di vigilanza; 5. Il Decreto Lgs.vo 81/08 (Testo Unico sulla Sicurezza); 6. Le figure della sicurezza sul lavoro e relativi obblighi e funzioni; 7. Valutazione dei rischi e dispositivi di protezione; 8. Il primo soccorso. 	8 ore