

CORSO PER L'AVVIO DELL'ATTIVITA' DI COMMERCIO RELATIVA AL SETTORE MERCEOLOGICO ALIMENTARE E DI 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:

CORSO	DURATA	PREZZO
CORSO PER ESERCENTE L'ATTIVITÀ DI VENDITA E SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI E BEVANDE	124 ORE	€ 500,00 (IVA esente)

Sede di svolgimento del Corso: Via Vecchia, 11 - 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.

Sono ammesse il 30% di ore di assenza dalle lezioni oltre tale limite il corsista sarà considerato dimissionario ma sarà tenuto ugualmente al pagamento integrale del corso. Tutti i prezzi si intendono IVA esente. Il costo comprende la docenza e l'uso delle attrezzature presenti in sede. La partecipazione all'esame finale ed il rilascio dell'Attestato di frequenza/Qualifica sono subordinati al pagamento integrale della quota di iscrizione e al non aver superato il 30% di ore di assenza dalle lezioni. La partecipazione avrà come criterio di preferenza la "tempistica d'arrivo della presente scheda". Il Corso di Formazione è a numero chiuso e si svolgerà al raggiungimento del numero programmato.

Con la sottoscrizione del presente documento, dichiaro di essere stato informato sui miei diritti e di aver acquisito le informazioni fornite dal titolare del Trattamento ai sensi del Regolamento UE 679/2016, e pertanto come interessato predo il mio consenso al trattamento ed alla comunicazione dei miei dati personali per le finalità e con le modalità indicate nell'informativa. Inoltre:

- acconsento non acconsento al trattamento dei miei Dati personali per le finalità di cui al punto 3, lett. b) ossia a ricevere comunicazioni promozionali relative al Titolare e comunicazioni relative ad eventi organizzati dal Titolare (finalità di marketing).
 acconsento non acconsento al trattamento dei miei Dati personali per la comunicazione a partners commerciali del Titolare, che potranno trattare tali informazioni per finalità di marketing, in qualità di Titolari del trattamento autonomi.

Data _____

 Timbro e Firma Azienda

COMPILARE E INVIARE VIA MAIL A info@conformaweb.it

Programma Formativo		
Aree disciplinari (teoriche e pratiche)	Scaletta sintetica dei contenuti	Durata ore
Area nutrizionale	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	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	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	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	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	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	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	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.	12 ore