

STANDARD MINIMO DI PERCORSO FORMATIVO

PER L'AVVIO DELL'ATTIVITÀ DI COMMERCIO RELATIVA AL SETTORE MERCEOLOGICO ALIMENTARE E DI SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI E BEVANDE AI SENSI DELL'ART. 71, C. 6, LETT. A) DEL D.LGS. N. 59/2010

1. RAPPORTO FRA UNITÀ DI COMPETENZA E UNITÀ DI RISULTATI DI APPRENDIMENTO

Unità di Competenza	Unità di Risultati di Apprendimento
---	Merceologia alimentare
---	Elementi di scienza della nutrizione
---	Aspetti igienico – sanitari connessi alla vendita e somministrazione di alimenti e bevand
---	Normativa di settore
---	Diritto commerciale
---	Legislazione tributaria
---	Gestione operativa dell'attività
---	Marketing e tutela del consumatore
---	Normativa del lavoro
---	Sicurezza sui luoghi di lavoro

2. REQUISITI OBBLICATORI DI ACCESSO AL PERCORSO

- Assolvimento dell'obbligo di istruzione o in subordine proscioglimento dall'obbligo di istruzione.
- I cittadini stranieri devono dimostrare di possedere una buona conoscenza della lingua italiana orale e scritta (livello A1 del Quadro Comune Europeo di Riferimento per le Lingue), che consenta la partecipazione attiva al percorso formativo. Tale conoscenza deve essere verificata tramite un test di ingresso da conservare agli atti del soggetto formatore.
- I cittadini extracomunitari devono disporre di regolare permesso di soggiorno valido per l'intera durata del percorso.

3. ARTICOLAZIONE, PROPEDEUTICITÀ E DURATE MINIME

O.	Articolazione dell'Unità di competenza/Contenuti	Unità di Risultati di Apprendimento	Durata minima	di cui in FAD	Crediti Formativi
1	Conoscenze <ul style="list-style-type: none"> • Acque minerali e gassate • Alimenti di origine vegetale e animale • Bevande alcoliche e analcoliche • Caratteristiche merceologiche dei prodotti di gelateria e pasticceria 	Merceologia alimentare	20	0	Amnesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza sulla base della valutazione di apprendimenti formali, non formali ed informali
2	Conoscenze <ul style="list-style-type: none"> • Dieta razionale • Energia, metabolismo, calorie, fabbisogno calorico giornaliero • Principi alimentari, glucidi, lipidi, protidi • Sali minerali • Sete (meccanismo fisiologico) • Vitamine • Elementi nutrizionali 	Elementi di scienza della nutrizione	20	0	Amnesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza sulla base della valutazione di apprendimenti formali, non formali ed informali
3	Conoscenze <ul style="list-style-type: none"> • HACCP – aspetti generali del sistema • HACCP – Aspetti igienico sanitari • Autorizzazioni e certificazioni sanitarie • Igiene dei locali • Igiene e comportamento del personale • Metodi di conservazione degli alimenti • Etichettatura dei prodotti alimentari • Le frodi alimentari • I fattori di contaminazione degli alimenti • Le intossicazioni alimentari • Le principali tossinfezioni alimentari 	Aspetti igienico – sanitari connessi alla vendita e somministrazione di alimenti e bevand	20	0	Amnesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza sulla base della valutazione di apprendimenti formali, non formali ed informali

	<ul style="list-style-type: none"> • Modalità di trasporto degli alimenti 				
4	<p>Conoscenze</p> <ul style="list-style-type: none"> • Adempimenti per l'avvio dell'attività commerciale e/o di somministrazione • Normative nazionali e regionali per le attività commerciali • Normative nazionali e regionali per gli esercizi di somministrazione • Documenti obbligatori da esporre nei locali di vendita e somministrazione • Disposizioni e obblighi specifici per gli esercizi di somministrazione • Gli orari di apertura delle attività commerciali e di somministrazione • Esposizione dei prezzi al pubblico 	Normativa di settore	16	0	Non ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza
5	<p>Conoscenze</p> <ul style="list-style-type: none"> • L'imprenditore e l'impresa commerciale • Contratto di compravendita e relative fasi • Forme, strumenti e mezzi di pagamento • Le forme giuridiche dell'azienda e cenni sulle società • Il credito agevolato e i consorzi collettivi di garanzia 	Diritto commerciale	8	0	Ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza solo in presenza di evidenze relative a coerenti apprendimenti formali
6	<p>Conoscenze</p> <ul style="list-style-type: none"> • Adempimenti fiscali e previdenziali per l'inizio delle attività • Le scritture e i regimi contabili • Le imposte dirette e indirette • L'IVA e i relativi regimi • Gli adempimenti fiscali e tributari 	Legislazione tributaria	8	0	Non ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza
7	<p>Conoscenze</p> <ul style="list-style-type: none"> • Allestimento e organizzazione del punto vendita • Allestimento e organizzazione dei locali di somministrazione (ristoranti, bar, etc.) • Individuazione dei fornitori e gestione dei rapporti commerciali 	Gestione operativa dell'attività	12	0	Ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza sulla base della valutazione di

	<ul style="list-style-type: none"> • Gestione giacenze, scorte e rimanenze • L'organizzazione del lavoro e delle risorse umane 				apprendimenti formali, non formali ed informali
8	Conoscenze <ul style="list-style-type: none"> • Il mercato dei sistemi distributivi • Il marketing mix: strategia commerciale del punto vendita • Determinazione del prezzo di vendita al pubblico • Criteri di scelta del punto vendita e dei locali di somministrazione • La pubblicità e le azioni promozionali • Nozioni di comunicazione e tecniche di vendita 	Marketing e tutela del consumatore	8	0	Amnesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza sulla base della valutazione di apprendimenti formali, non formali ed informali
9	Conoscenze <ul style="list-style-type: none"> • La normativa dei rapporti di lavoro • Le varie tipologie di rapporto di lavoro • Obblighi del datore di lavoro e del lavoratore • Enti previdenziali e organismi di vigilanza 	Normativa del lavoro	4	0	Non amnesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza
10	Conoscenze <ul style="list-style-type: none"> • Il decreto legislativo 81/08 (Testo Unico sulla sicurezza) • Le figure della sicurezza sul lavoro e relativi obblighi e funzioni • Valutazione dei rischi e dispositivi di protezione • Il primo soccorso 	Sicurezza sui luoghi di lavoro	8	4	Amnesso credito di frequenza con valore a priori riconosciuto a chi ha già svolto con idonea attestazione (conformità settore di riferimento e validità temporale) il corso conforme all'Accordo Stato - Regioni 21/12/2011 – Formazione dei lavoratori ai sensi dell'art. 37 comma 2 del D.lgs. 8 1/2008
DURATA MINIMA TOTALE AL NETTO DEL TIROCINIO CURRICULARE			124	4	

4. TIROCINIO CURRICULARE

Non previsto

5. UNITÀ DI RISULTATI DI APPRENDIMENTO AGGIUNTIVE

Nessuna

6. METODOLOGIA DIDATTICA

Le unità di risultato di apprendimento vanno realizzate attraverso attività di formazione d'aula specifica e metodologia attiva.

7. VALUTAZIONE DIDATTICA DEGLI APPRENDIMENTI

Condizione minima di ammissione alla valutazione finale di verifica dell'apprendimento è la frequenza di almeno il 70% delle ore complessive del percorso formativo

8. GESTIONE DEI CREDITI FORMATIVI

Crediti di ammissione: --

Crediti formativi di frequenza: Percentuale massima riconoscibile 30% sulla durata di ore d'aula o laboratorio

9. REQUISITI PROFESSIONALI E STRUMENTALI

Qualificazione dei formatori, di cui almeno il 50% esperti provenienti dal mondo del lavoro, in possesso di una specifica e documentata esperienza professionale o di insegnamento, almeno triennale, nel settore di riferimento.

10. ATTESTAZIONE IN ESITO RILASCIATA DAL SOGGETTO ATTUATORE

--

11. ATTESTAZIONE IN ESITO AD ESAME PUBBLICO

Attestato di frequenza con profitto valido ai fini dell'Abilitazione all'attività di Commercio e Somministrazione di alimenti e bevande di cui all'art. 71, c. 6, lett. a) del D.Lgs. n. 59/2010.