FORMAZIONE OBBLIGATORIA PER IL COMMERCIO E LA SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI E BEVANDE

Settore ISFOL:	24 - DISTRIBUZIONE COMMERCIALE
SubSettore ISFOL:	2401 - Abilitazione commerciale
Codice Profilo:	240103

Descrizione

Percorso formativo le cui caratteristiche sono specificatamente normate a livello nazionale/regionale, che prepara all'esercizio di una specifica attività lavorativa anch'essa disciplinata per legge nel settore della distribuzione commerciale alimentare e della somministrazione di alimenti e bevande

Tipologia: Dovuti per Legge - ESITO POSITIVO

Codice ISFOL (comparto)

2401 - Abilitazione commerciale

Riferimenti normativi

L. R. 7 febbraio 2005 n. 28; D. lgs. 26 marzo 2010 n. 59; Accordo Stato-Regioni n. 236 del 21.12.2011; DGR 984 del 12.11.2012.

Unità Formative Standard

	denominazione	contenuti	durata	modalità di valutazione

1	Igiene e sicurezza degli alimenti	Quadro normativo igienico-sanitario che regola le attività di vendita di prodotti alimentari e di somministrazione di alimenti e bevande; Regolamenti comunali; Gestione degli alimenti: analisi dei processi lavorativi e individuazione dei fattori di rischio; igiene della persona e dell'ambiente: procedure di pulizia e sanificazione dell'ambiente e delle attrezzature; formazione degli addetti; programmi di pulizia giornaliera e modalità di raccolta e rimozioni dei rifiuti; analisi dei potenziali rischi per gli alimenti (analisi del processo e delle cause). Interventi in caso di rischio; utilizzo di check-list; fattori responsabili di malattie di origine alimentare; principali alterazioni e contaminazioni cui sono soggetti gli alimenti; analisi dei processi di trasformazione/alterazion e degli alimenti e delle loro cause; principi di nutrizione: la tutela del consumatore.	24	test
2	La valutazione del rischio in campo alimentare	I pericoli microbiologici, chimici e fisici; effettuazione della loro analisi e valutazione del rischio. Nozioni di microbiologia: germi patogeni e fattori della crescita batterica. Epidemiologia delle malattie correlate con gli alimenti e le abitudini alimentari. I rischi nell'attività di preparazione e somministrazione di alimenti e bevande.	10	test

3	Autocontrollo nelle produzioni alimentari: il sistema Haccp.	Principi, scopi, ambito di applicazione e normativa, con particolare riferimento alle direttive comunitarie in materia di autocontrollo; programma operativo per l'attuazione del sistema Haccp; linee guida per la stesura del manuale e dei piani di autocontrollo; analisi del rischio e della individuazione dei punti critici di controllo; Le linee guida della Regione Toscana in materia di autocontrollo e sistema sanzionatorio.	16	test
4	Organizzazione e gestione operativa dell'esercizio commerciale	Nozioni di normativa amministrativa, fiscale e tributaria; nozioni di assistenza e previdenza.; nozioni per la creazione di un piano d' impresa; strumenti finanziari e contabilità; libri obbligatori; operazioni bancarie e finanziamenti, strumenti e modalità di pagamento; ricavi e costi aziendali; Budget di esercizio; Bilancio; Marketing e comunicazione aziendale; tutela dei consumatori: il Codice del Consumo.	22	test
5	Merceologia ed etichettatura degli alimenti	Caratteristiche merceologiche ed organolettiche delle principali derrate alimentari; merceologia del settore alimentare e relativa etichettatura; etichettatura e rintracciabilità dei prodotti: d.lgs 109/1992.	10	test
6	Organizzazione del lavoro, sicurezza e qualità	Condizioni di sicurezza e di salubrità degli ambienti di lavoro: d.lgs. 81/2008; misure di prevenzione e protezione; gestione della documentazione obbligatoria; prevenzione incendi e procedure antincendio.	4	test

7	Legislazione sociale	Normativa sul lavoro e tipologie contratti (Statuto dei lavoratori; contratto collettivo: lavoro subordinato ed autonomo; lavoratrice madre; licenziamento; contratti atipici; periodo di prova).	4	test

Totale durata: 90

Criteri di selezione

Note

La commissione è così composta: un rappresentante dellamministrazione che rilascia la qualifica, due componenti designati dall'organismo attuatore, due esperti di cui obbligatoriamente un rappresentante della ASL di riferimento territoriale con competenze specifiche relative al percorso.