



## B259 - 1 n. 4819 Somministrazione di alimenti e bevande e attività di commercio nel settore merceologico alimentare

### Sezione 1 - Dati generali

<b>Ente di formazione:</b>	B259 - CERSEO - CENTRO EUROPEO DI RICERCA E SVILUPPO PER L'EST E PER L'OVEST
<b>Sede:</b>	CERSEO - CENTRO EUROPEO DI RICERCA E SVILUPPO PER L'EST E PER L'OVEST
<b>Scheda corso di riferimento:</b>	SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI E BEVANDE E COMMERCIO ALIMENTARE
<b>Atto di indirizzo:</b>	1420 - OCCUPA - 2016 - DIRETTIVA REGIONALE RELATIVA ALLA FORMAZIONE CONTINUA E PERMANENTE DEI LAVORATORI OCCUPATI - PERIODO 2016-2018
<b>PSO:</b>	1420 - OCCUPA - 2016 - RP - C0 - CAOFRP - FCI - 2017/2018 - AVVISO REGIONE PIEMONTE CATALOGO DELL'OFFERTA FORMATIVA VOUCHER
<b>Titolo del percorso:</b>	Somministrazione di alimenti e bevande e attività di commercio nel settore merceologico alimentare
<b>Titolo che verrà riportato nell'attestazione finale:</b>	Somministrazione di alimenti e bevande e commercio alimentare
<b>Descrizione per l'orientamento:</b>	Il percorso formativo, previo superamento dell'esame finale di idoneità presso la CCIAA competente, abilita all'accesso e all'esercizio dell'attività di somministrazione di alimenti e bevande e all'accesso all'esercizio in qualsiasi forma di un'attività di commercio relativamente al settore merceologico alimentare.
<b>Durata della prova [hh]:</b>	4
<b>Durata iter:</b>	1

Annualità'	N. ore di corso	N. ore di stage	N. ore e-learning	N. ore prova
1	104	0	25	4
<b>Totale</b>	104	0	25	4

**Certificazione prevista in uscita:** 7 - IDONEITA'

**Tipo prova:** 06 - Std con commiss esterna a Formaz Prof

**Prova finale:**

**Normativa di riferimento da riportare sull'attestato:** Ai sensi dell'Art. 17 della L.R. 28/1999, dell'Art. 5 della L.R. n. 38/2006 e s.m.i. e della D.G.R. n. 24-1951 del 31 luglio 2015

**Ulteriori indicazioni:** La prova di esame finale viene gestita da soggetti esterni al sistema regionale della Formazione Professionale.

**Annotazioni:** Per l'erogazione del corso l'Ente/Agenzia Formativa deve avere stipulato una convenzione con la Direzione Attività Produttive della Regione Piemonte, ai sensi della D.G.R. 13-2089 del 24/05/2011.

**Descrizione sintetica prova di ingresso o di orientamento:**  
(da percorso std/scheda corso)

**Ulteriore descrizione prova di ingresso o di orientamento:**

**Prerequisiti in ingresso (da percorso std/scheda destinatario):**

**Altri prerequisiti in ingresso:**

**Assegnazione credito in ingresso consentito:** No

## Sezione 2 - Destinatari

Numero	Descrizione
1	<p><b>Eta':</b> 18 - 99</p> <p><b>Liv. Scolarita'( min - max):</b> Nessuna scolarità prevista</p> <p><b>Obbligo scolastico assolto:</b> SI</p> <p><b>Esperienze lavorative pregresse:</b> SI</p> <p><b>Stati occupazionali ammessi:</b> Entrambi</p>

<b>Sezione 3 - Figure/Profili/Obiettivi di riferimento</b>
<b>AREA - SOTTOAREA</b>
SERVIZI COMMERCIALI - SERVIZI DI DISTRIBUZIONE COMMERCIALE

<b>PROFILO - INDIRIZZO</b>
<b>Somministrazione di alimenti e bevande e commercio alimentare - 2013</b>

<b>COMPETENZA N. 1</b>
------------------------

Individuare gli aspetti organizzativi del lavoro

<b>ABILITA' MINIME</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Riconoscere tipologie e tecniche di lavoro</li> <li>- Identificare modalità di trasformazione e conservazione dei prodotti alimentari</li> <li>- Selezionare strumenti e attrezzature di lavoro</li> </ul>	<b>CONOSCENZE ESSENZIALI</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Elementi di marketing</li> <li>- Servizio di preparazione e somministrazione</li> </ul>
---	--

<b>COMPETENZA N. 2</b>
------------------------

Individuare le norme igienico sanitarie

<b>ABILITA' MINIME</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Identificare la normativa vigente in relazione alla sicurezza alimentare in materia di prodotti, requisiti strutturali e del personale.</li> <li>- Identificare i principi di stesura di un piano di autocontrollo.</li> <li>- Riconoscere i rischi chimici, fisici e biologici.</li> </ul>	<b>CONOSCENZE ESSENZIALI</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Piano di autocontrollo (HACCP)</li> <li>- Legislazione igienico-sanitaria</li> </ul>
--	---

<b>COMPETENZA N. 3</b>
------------------------

Individuare gli aspetti gestionali dell'attività

<b>ABILITA' MINIME</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Riconoscere gli aspetti fiscali e amministrativi di un'azienda</li> <li>- Identificare la normativa vigente nella gestione del personale</li> <li>- Riconoscere la normativa inerente la sicurezza nei luoghi di lavoro</li> </ul>	<b>CONOSCENZE ESSENZIALI</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Sicurezza sui luoghi di lavoro</li> <li>- Aspetti fiscali e amministrativi di un'azienda</li> <li>- Normativa vigente nella gestione del personale</li> <li>- Elementi di tipologie di aziende</li> <li>- Legislazione sociale, penale e del lavoro</li> <li>- Legislazione sulla somministrazione/vendita di alimenti e bevande</li> <li>- Sistemi e tecniche di gestione e organizzazione</li> <li>- Legislazione fiscale</li> <li>- Amministrazione e contabilità aziendale</li> </ul>
---	--

<b>COMPETENZA N. 4</b>
------------------------

Analizzare le caratteristiche dei prodotti merceologici

<b>ABILITA' MINIME</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Classificare gli alimenti</li> <li>- Riconoscere l'etichettatura degli alimenti</li> <li>- Identificare gli aspetti inerenti la tracciabilità/rintracciabilità alimentare</li> </ul>	<b>CONOSCENZE ESSENZIALI</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Merceologia alimentare</li> </ul>
---	--

<b>ALTRI STANDARD UTILIZZATI</b>
----------------------------------

---

---

<b>ALTRE COMPETENZE</b>
-------------------------

---

---

<b>Sezione 4 - Struttura del percorso</b>
---

**Annualità:** Prima

**Fase:** Modulo 2

Durata: 30

**Descrizione:** Modulo 2

**1 - UF:** Gestione ed organizzazione dell'attività di preparazione e somministrazione

Durata: 15

**Descrizione:** Obiettivo di questa UF è quello di portare i futuri esercenti attività di somministrazioni ad organizzare e gestire la trasformazione e somministrazione del prodotto alimentare assistendo il cliente durante l'erogazione del servizio.

**Ulteriori elementi di progettazione**

<p><b>Profilo - Competenza:</b> Somministrazione di alimenti e bevande e commercio alimentare - 1 - Individuare gli aspetti organizzativi del lavoro</p>
--

**ABILITA' MINIME**

- Riconoscere tipologie e tecniche di lavoro
- Identificare modalità di trasformazione e conservazione dei prodotti alimentari
- Selezionare strumenti e attrezzature di lavoro

**CONOSCENZE ESSENZIALI**

- Elementi di marketing  
**Saperi:** Marketing e mercato in riferimento agli esercizi di somministrazione Le fasi del marketing in riferimento agli esercizi di somministrazione L'analisi, la pianificazione e il controllo in riferimento agli esercizi di somministrazione  
 La promozione dei servizi in riferimento agli esercizi di somministrazione
- Servizio di preparazione e somministrazione  
**Saperi:** Caratteristiche del servizio di manipolazione e somministrazione Organizzazione dell'esercizio Tecniche di servizio al cliente Gestione del servizio La tutela del consumatore in riferimento agli esercizi di somministrazione

**CONOSCENZE ESSENZIALI LIBERE**

**STRUMENTI E MODALITA'**

**Elenco elementi**

**2 - UF:** Norme igienico sanitarie su preparazione, somministrazione e commercio

Durata: 15

**Descrizione:** Obiettivo di questa UF è quello di portare i futuri esercenti attività di somministrazioni a riconoscere e applicare le norme legislative inerenti la sicurezza alimentare nel settore.

**Ulteriori elementi di progettazione**

<p><b>Profilo - Competenza:</b> Somministrazione di alimenti e bevande e commercio alimentare - 2 - Individuare le norme igienico sanitarie</p>
---

**ABILITA' MINIME**

- Identificare la normativa vigente in relazione alla sicurezza alimentare in materia di prodotti, requisiti strutturali e del personale.
- Identificare i principi di stesura di un piano di autocontrollo.
- Riconoscere i rischi chimici, fisici e biologici.

**CONOSCENZE ESSENZIALI**

- Piano di autocontrollo (HACCP)

**Saperi:** Specifiche sull'applicazione del sistema di autocontrollo relativamente agli esercizi di somministrazione

**CONOSCENZE ESSENZIALI LIBERE****STRUMENTI E MODALITA'****Elenco elementi**

**Fase:** Modulo 1

**Durata:** 70

**Descrizione:** Modulo 1

**1 - UF:** Sicurezza alimentare

**Durata:** 15

**Descrizione:** Obiettivo di questa UF è quello di portare i futuri imprenditori commerciali ad individuare ed applicare la normativa igienico-sanitaria in vigore, le norme imposte dalle leggi, i requisiti minimi dei locali di vendita e del personale addetto.

**Ulteriori elementi di progettazione**

**Profilo - Competenza:** Somministrazione di alimenti e bevande e commercio alimentare - 2 -  
Individuare le norme igienico sanitarie

**ABILITA' MINIME**

- Identificare la normativa vigente in relazione alla sicurezza alimentare in materia di prodotti, requisiti strutturali e del personale.
- Identificare i principi di stesura di un piano di autocontrollo.
- Riconoscere i rischi chimici, fisici e biologici.

**CONOSCENZE ESSENZIALI**

- Piano di autocontrollo (HACCP)

**Saperi:** Il piano di autocontrollo Le procedure previste dal piano di autocontrollo Il diagramma di flusso del processo Individuazione e verifica CCP Compilazione e registrazione della documentazione

- Legislazione igienico-sanitaria

**Saperi:** Caratteristiche igieniche dei locali di vendita Fattori di rischio Chimico, biologico, meccanico Caratteristiche dei batteri, i batteri patogeni Ciclo vitale e fattori di moltiplicazione di batteri, Virus, muffe e parassiti animali Rischio meccanico, verifica delle attrezzature Rischio chimico, norme di utilizzo Tossinfezioni alimentari

**CONOSCENZE ESSENZIALI LIBERE**

**STRUMENTI E MODALITA'****Elenco elementi****2 - UF:** Norme legislative

Durata: 30

**Descrizione:** Obiettivo di questa UF è quello di portare i futuri imprenditori commerciali ad individuare ed applicare le nozioni di base per gestire la propria attività nel rispetto della normativa vigente.**Ulteriori elementi di progettazione****Profilo - Competenza:** Somministrazione di alimenti e bevande e commercio alimentare - 3 - Individuare gli aspetti gestionali dell'attività**ABILITA' MINIME**

- Riconoscere gli aspetti fiscali e amministrativi di un'azienda
- Identificare la normativa vigente nella gestione del personale
- Riconoscere la normativa inerente la sicurezza nei luoghi di lavoro

**CONOSCENZE ESSENZIALI**

- Sicurezza sui luoghi di lavoro  
**Saperi:** Principi di legislazione sulla sicurezza del lavoro Classificazione dei rischi: -rischio incendio -rischio elettrico -movimentazione manuale dei carichi -rischio meccanico -rischio chimico -segnaletica di sicurezza -il piano di evacuazione Formazione degli addetti Obblighi e sanzioni
- Aspetti fiscali e amministrativi di un'azienda  
**Saperi:** Gli obblighi contabili ai fini della contabilità fiscale Costi e ricavi Tecnica e servizi bancari Titoli di credito e modalità di pagamento
- Normativa vigente nella gestione del personale  
**Saperi:** Principi di gestione delle risorse umane La formazione del personale CCNL Commercio/Turismo La disciplina del rapporto di lavoro subordinato La tenuta del libro matricola e libro paga L'orario di lavoro Le ferie e i permessi retribuiti La tutela dei minori e delle madri lavoratrici L'apprendistato L'assunzione e il licenziamento del personale L'assicurazione obbligatoria Gli organi di vigilanza
- Elementi di tipologie di aziende  
**Saperi:** Classificazione delle società Società di persone: Società in nome collettivo Società in accomandita semplice Società di capitale Società in accomandita per azioni Società responsabilità limitata Società per azioni Società cooperative Organizzazione e amministrazione societaria Tipologie di esercizi di somministrazione/vendita di alimenti e bevande
- Legislazione sociale, penale e del lavoro  
**Saperi:** Requisiti per l'esercizio dell'attività commerciale e di somministrazione Le fonti giuridiche Le forme e le regole del commercio in sede fissa e in aree pubbliche e della somministrazione Obblighi e sanzioni previste dalla Legge sul commercio
- Legislazione sulla somministrazione/vendita di alimenti e bevande  
**Saperi:** Principi legislativi sulla somministrazione/vendita di alimenti e bevande Forme e regole della somministrazione/vendita di alimenti e bevande Obblighi e relative sanzioni Requisiti di accesso all'esercizio della somministrazione/vendita di alimenti e bevande
- Sistemi e tecniche di gestione e organizzazione  
**Saperi:** Il cliente La distribuzione commerciale Organizzazione degli spazi Gestione delle scorte La formulazione del prezzo Tutela del consumatore Tutela della privacy
- Legislazione fiscale  
**Saperi:** Le imposte dirette e indirette Caratteristiche dell'I.V.A. Fattura, D.D.T. e ricevuta fiscale
- Amministrazione e contabilità aziendale  
**Saperi:** Norme fiscali e contabili Obblighi contabili ai fini fiscali Titoli di credito Sistemi di pagamento



## CONOSCENZE ESSENZIALI LIBERE

**STRUMENTI E MODALITA'****Elenco elementi****3 - UF:** Nozioni di merceologia

Durata: 15

**Descrizione:** Obiettivo di questa UF è quello di portare i futuri imprenditori commerciali ad analizzare gli aspetti organolettici delle merci.**Ulteriori elementi di progettazione****Profilo - Competenza:** Somministrazione di alimenti e bevande e commercio alimentare - 4 - Analizzare le caratteristiche dei prodotti merceologici

## ABILITA' MINIME

- Classificare gli alimenti
- Riconoscere l'etichettatura degli alimenti
- Identificare gli aspetti inerenti la tracciabilità/rintracciabilità alimentare

## CONOSCENZE ESSENZIALI

- Merceologia alimentare
- Saperi:** Principi nutritivi: glicidi, lipidi, protidi Classificazione merceologica dei prodotti alimentari: carni, prodotti ittici, pasticceria L'etichetta alimentare: normativa vigente sull'etichettatura alimentare, termine minimo di conservazione e la data di scadenza, lotto di produzione e tracciabilità, prodotti venduti allo stato fuso Additivi alimentari Aromi

## CONOSCENZE ESSENZIALI LIBERE

**STRUMENTI E MODALITA'****Elenco elementi****4 - UF:** Gestione e organizzazione dell'attività di vendita/somministrazione

Durata: 10

**Descrizione:** Obiettivo di questa UF è quello di portare i futuri imprenditori commerciali ad individuare gli aspetti organizzativi e gestire il punto di vendita assistendo il cliente durante l'erogazione del servizio, prevedendo anche le attività legate alla somministrazione di alimenti e bevande.**Ulteriori elementi di progettazione****Profilo - Competenza:** Somministrazione di alimenti e bevande e commercio alimentare - 1 - Individuare gli aspetti organizzativi del lavoro

## ABILITA' MINIME

- Riconoscere tipologie e tecniche di lavoro
- Identificare modalità di trasformazione e conservazione dei prodotti alimentari
- Selezionare strumenti e attrezzature di lavoro

**CONOSCENZE ESSENZIALI** Elementi di marketing**Saperi:** Marketing e mercato Le fasi del marketing L'analisi, la pianificazione e il controllo La promozione del servizio**CONOSCENZE ESSENZIALI LIBERE****STRUMENTI E MODALITA'****Elenco elementi**

**Sezione 5 - Stage**

**Totale ore stage:**

**Descrizione:**

## Sezione 6 - Strumenti e modalità

## Elementi richiesti

Tipo elemento	Descrizione
AULA	Aula didattica attrezzata Aula didattica idonea ad ospitare attività formative comprensiva di attrezzatura e strumenti (postazioni, attrezzature per lezioni frontali) adatti alla fruizione dell'attività didattica da parte degli allievi.
MODALITA'	Lezione frontale Momento formativo basato sul trasferimento dei saperi dal docente/formatore. Il processo può avvalersi di strumenti integrati con altre modalità didattiche a seguito della continua lettura dei feedback provenienti dagli allievi.

## Elementi Associati

<p><b>Codice elemento:</b> 4536 - ATTREZZATURA <b>Classificazione:</b>  <b>Denominazione:</b> KIT DIDATTICO  <b>Descrizione:</b> n.1 Kit per allievo formato da: - block notes - penna - dispense ed esercitazioni (raccolta di materiale didattico a cura del docente) -eventuali specifici testi didattici  <b>Superficie:</b> 0 <b>Disponibilità:</b> 14 <b>Innovazioni didattiche:</b> NO</p>
<p><b>Codice elemento:</b> 4539 - ATTREZZATURA <b>Classificazione:</b>  <b>Denominazione:</b> KIT SVILUPPO SOSTENIBILE  <b>Descrizione:</b> n.1 Kit per allievo formato da una raccolta di materiale didattico relativo a: -Sostenibilità ed ecogestione: introduzione alla complessità delle tematiche ambientali -Ambiente e Salute: l'inquinamento atmosferico, ambientale, indoor, acustico, luminoso -Sostenibilità ambientale ed energie rinnovabili -Elementi di ecologia quotidiana e buone pratiche nell'ambiente didattico -Elementi di ecologia quotidiana e buone pratiche nell'ambiente di lavoro -Gestione sostenibile dei rifiuti e loro smaltimento -I Pilastri dello Sviluppo Sostenibile per le aziende socialmente responsabili.  <b>Superficie:</b> 0 <b>Disponibilità:</b> 14 <b>Innovazioni didattiche:</b> NO</p>
<p><b>Codice elemento:</b> 7117 - ATTREZZATURA <b>Classificazione:</b>  <b>Denominazione:</b> KIT PARI OPPORTUNITA'  <b>Descrizione:</b> n.1 Kit per allievo formato da una raccolta di materiale didattico relativo a: -Principi fondamentali delle Pari Opportunità -Il rispetto delle Pari Opportunità nell'ambiente didattico -Parità di genere, Strumenti di conciliazione, Condivisione delle responsabilità -Valorizzazione ed armonizzazione delle differenze: età, orientamento sessuale ed identità di genere, religione, razza ed etnia, disabilità -Identità, stereotipi e adeguamento del linguaggio -Elementi normativi e Istituzioni di parità.  <b>Superficie:</b> 0 <b>Disponibilità:</b> 16 <b>Innovazioni didattiche:</b> NO</p>
<p><b>Codice elemento:</b> 4452 - AULA <b>Classificazione:</b>  <b>Denominazione:</b> AULA ATTREZZATA PER LEZIONI TEORICHE _Cerseo  <b>Descrizione:</b> Aula per docenza frontale con n° 14 postazioni e attrezzatura standard: lavagna fogli mobili, lavagna a pennarelli, PC, videoproiettore.  <b>Superficie:</b> 30 <b>Disponibilità:</b> 14 <b>Innovazioni didattiche:</b> NO</p>

**Codice elemento:** 4440 - MODALITA' **Classificazione:** DIDATTICA LABORATORIALE**Denominazione:** METODI ATTIVI

**Descrizione:** Questa modalità prevede l'impostazione dell'attività didattica in "modo laboratoriale" con il coinvolgimento attivo degli allievi, che consente di promuovere situazioni relazionali in cui tutti possono interagire con tutti. Si prevedono, a seconda delle specifiche U.F., momenti di discussione, di lavoro di gruppo e di simulazione necessari per meglio implementare i contenuti appresi in situazioni organizzative specifiche di lavoro: 1) metodi di simulazione - simulazione didattica (simulazioni addestrative, simulazioni su casi) - role playing (a seconda delle varie tecniche: la tecnica del singolo, la tecnica dell'alter ego, la tecnica dell'inversione dei ruoli, la tecnica della rotazione dei ruoli, la tecnica del role playing multiplo) 2) metodi di discussione - brainstorming - analisi dei casi (breve presentazione di uno o più casi seguita da discussione con i partecipanti) - dibattito coordinato dal formatore 3) metodi di problem solving 4) workshop in gruppi di lavoro (sessione di lavoro di un gruppo ristretto con funzioni specifiche da svolgere e un compito da sviluppare in un tempo determinato, per presentarne successivamente le conclusioni in sessione plenaria).

**Superficie:** 0 **Disponibilità:** 0 **Innovazioni didattiche:** NO**Codice elemento:** 4442 - MODALITA' **Classificazione:** LEZIONE TEORICA**Denominazione:** LEZIONE FRONTALE

**Descrizione:** Interazione didattica basata principalmente sulla comunicazione tra formatore/allievo/gruppo classe, finalizzata all'approccio a contenuti nuovi, all'approfondimento, al confronto. È normalmente supportata da strumenti per la gestione della comunicazione (lucidi - schemi - sintesi - schede...) atti a facilitare il processo di insegnamento/ apprendimento e ad attivare l'acquisizione di un metodo di ascolto attivo e di gestione personalizzata degli appunti.

**Superficie:** 0 **Disponibilità:** 0 **Innovazioni didattiche:** NO**Codice elemento:** 4443 - MODALITA' **Classificazione:** ESERCITAZIONE PRATICA**Denominazione:** ESERCITAZIONI PRATICHE\_Cerseo

**Descrizione:** Le esercitazioni si articolano in una serie di attività in itinere tese al rafforzamento di un apprendimento conoscitivo e operativo; questa è una modalità che consente agli allievi di mettere in pratica quanto appreso durante la lezione teorica, con la supervisione e la guida del docente, che può monitorare costantemente l'apprendimento della classe.

**Superficie:** 0 **Disponibilità:** 0 **Innovazioni didattiche:** NO**Codice elemento:** 9082 - MODALITA' **Classificazione:** ALTRO**Denominazione:** INTEGRAZIONE SVILUPPO SOSTENIBILE

**Descrizione:** È previsto un approfondimento sulla tematica Lavoro, salute e sviluppo sostenibile: lo sviluppo sostenibile per affermarsi deve poter fare riferimento anche a politiche e strumenti per la tutela della salute e sicurezza nei luoghi di lavoro e per la qualità del lavoro.

**Superficie:** 0 **Disponibilità:** 0 **Innovazioni didattiche:** NO**Codice elemento:** 9083 - MODALITA' **Classificazione:** ALTRO**Denominazione:** INTEGRAZIONE PARI OPPORTUNITÀ

**Descrizione:** Verranno trattate le tematiche relative ai principi fondamentali delle Pari Opportunità e alla valorizzazione e armonizzazione delle differenze, attraverso la lettura ed il commento nel gruppo classe di documenti sul tema, utili per attivare negli allievi un pensiero critico. I documenti verranno integrati e contestualizzati rispetto ai contenuti professionalizzanti del percorso formativo ed alla tipologia di destinatari.

**Superficie:** 0 **Disponibilità:** 0 **Innovazioni didattiche:** NO