TITOLO: Corso per il commercio relativo al settore merceologico alimentare, valido anche per l'iscrizione al registro esercenti, il commercio per le attività di somministrazione di alimenti e bevande (EX REC)

DURATA TOTALE: 120 ore

REQUISITI DI ACCESSO AL PERCORSO FORMATIVO:

- Compimento del 18° anno d'età
- Aver assolto agli impegni derivanti dalle norme relative alla scuola dell'obbligo vigenti al momento dell'età scolare dell'interessato, conseguendo il relativo titolo
- Conoscenza della lingua italiana per studenti stranieri

MODALITA' DI VALUTAZIONE: al termine del corso è prevista una prova scritta estratta tra 3 prove ed un colloquio su tutte le discipline trattate durante il corso subordinato all'esit positivo della prova scritta (minimo 18 risposte esatte). Per accedere alla prova scritta è necessario aver frequentato il corso obbligatoriamente per l'80% delle lezioni.

UNITA' DI COMPETENZA	CAPACITA'	CONOSCENZE	MODULI DIDATTICI	ORE	MODALITA' DIDATTICA
UNITA' 1- AREA GENERALE: LA NORMATIVA DI SETTORE E LE TECNICHE DI VENDITA **Totale 80 ore**	• comprendere il diritto commerciale e il diritto civile • comprendere e predisporre i contratti commerciali • individuare le clausole valide e vessatorie • comprendere le basi del diritto penale • definire gli obiettivi dell'organizzazione e il posizionamento	• il diritto commerciale • e forme giuridiche dell'impresa • il diritto civile e i contratti • la validità dei contratti • i contratti e la registrazione • le clausole valide e vessatorie	Titolo: **DIRITTO COMMERCIALE E AMMINISTRAZIONE AZIENDALE** Argomenti: • **Concetto di ordinamento giuridico-introduzione al diritto commerciale** • **L'imprenditore, l'impresa, l'azienda** • **Le forme giuridiche per l'esercizio dell'impresa commerciale** • **L'esercizio dell'impresa in forma collettiva: le società** • **I contratti** • **Dall'idea imprenditoriale alla pianificazione dell'attività: analisi del mercato e della concorrenza**	**14**	Formazione frontale in aula

	strategico di riferimento; • Acquisire le competenze necessarie all'amministrazione dell'impresa; • Pianificare le attività analizzando il mercato e la concorrenza; • Redigere il "Business Plan"; • Applicare i principi della contabilità aziendale per una corretta amministrazione dell'impresa.	• la mission: gli obiettivi aziendali • il posizionamento strategico • L'analisi del contesto: target di riferimento e concorrenza; • il business plan; • Nozioni chiave di contabilità aziendale.	• **Redazione del business plan: funzioni e contenuto** • **La contabilità aziendale. La gestione finanziaria ed economica dell'impresa** • **il finanziamento dell'impresa. Il fabbisogno di capitale: capitale proprio e capitale di credito** • **Costi diretti e indiretti, fissi e variabili. Determinazione del prezzo di vendita** • **Mezzi di pagamento. Titoli di credito. Emissione di documenti fiscali obbligatori** • **La determinazione del reddito d'impresa** • **il bilancio d'esercizio** • **Il controllo periodico dell'attività: la funzione del budget** Obiettivi specifici: il modulo ha l'obiettivo di illustrare il funzionamento del diritto commerciale e delle istituzioni di controllo. Il modulo ha inoltre l'obiettivo di illustrare i principi dell'amministrazione aziendale.		

UNITA' DI COMPETENZA	CAPACITA'	CONOSCENZE	MODULI DIDATTICI	ORE	MODALITA' DIDATTICA
UNITA' 1- AREA GENERALE	• applicare la normativa vigente • individuare le tipologie di commercio e le forme di vendita • individuare gli uffici competenti per le autorizzazioni e i controlli • rispettare gli obblighi e i divieti in materia • rispettare gli adempimenti amministrativi	• la normativa di riferimento • tipologie di commercio e forme di vendita: dettaglio/ingrosso • gli uffici comunali competenti • le autorizzazioni e i divieti • le licenze • gli adempimenti • amministrativi periodici	Titolo: **LEGISLAZIONE DEL COMMERCIO** Argomenti: • **Introduzione all'attività di vendita** • • **La normativa di riferimento** • • **Il commercio al dettaglio in sede fissa** • • **Il commercio al dettaglio su aree pubbliche** • • **Il commercio all'ingosso e le forme speciali di vendita** • • **La somministrazione** Obiettivi specifici: il modulo ha l'obiettivo di illustrare il funzionamento delle principlai normative sul commercio a partire da quelle nazionali, regionali e comunali.	**12**	Formazione frontale in aula

UNITA' DI COMPETENZA	CAPACITA'	CONOSCENZE	MODULI DIDATTICI	ORE	MODALITA' DIDATTICA
UNITA' 1- AREA GENERALE	• applicare le norme della legislazione fiscale; • individuare le autorità e gli organi competenti in materia.	• i principi di diritto fiscale e l'ordinamento tributario italiano • le tipologie di imposte • gli organi competenti • i reati e le pene	Titolo: **LEGISLAZIONE FISCALE** Argomenti: • **L'ordinamento tributario italiano: imposte, tasse e tributi locali** • **Le imposte dirette** • **Le imposte indirette** • **I poteri di accertamento dello Stato ed il contezioso tributario** Obiettivi specifici: il modulo ha l'obiettivo di illustrare i principi della legislazione fiscale, le imposte, le modalità di accertamento dello Stato e il contenzioso tributario.	**12**	Formazione frontale in aula

UNITA' DI COMPETENZA	CAPACITA'	CONOSCENZE	MODULI DIDATTICI	ORE	MODALITA' DIDATTICA
UNITA' 1- AREA GENERALE	• Comprendere ed applicare la normativa di riferimento in ambito di legislazione sociale e diritto del lavoro. • Comprendere le basi del diritto penale.	• il quadro normativo di riferimento del sistema previdenziale italiano e le basi di diritto del lavoro • Basi di diritto penale	Titolo: **LEGISLAZIONE SOCIALE E PENALE** Argomenti: • **Il sistema previdenziale italiano** • **Le forme di previdenza gestite dall'INPS e il sistema previdenziale per i commercianti** • **Il rapporto di lavoro: costituzione e cessazione, misure di salvaguardia.** • **Contratti collettivi nazionali di lavoro** • **Istituti di legge e contrattuali** • **Statuto dei lavoratori** • **Il diritto penale** Obiettivi specifici: il modulo ha l'obiettivo di illustrare la legislazione sociale vigente in materia di diritto del lavoro e le basi della legislazione penale.	**12**	Formazione frontale in aula

UNITA' DI COMPETENZA	CAPACITA'	CONOSCENZE	MODULI DIDATTICI	ORE	MODALITA' DIDATTICA
UNITA' 1- AREA GENERALE	• Comprendere e applicare correttamente le vigenti normative in materia di sicurezza igienica degli alimenti. • Garantire la sicurezza igienica e la salubrità degli alimenti. • Comprendere ed applicare efficacemente le procedure di autocrontrollo HACCP e le modalità di verifica. • Riconoscere le responsabilità ed evitare le sansioni. • Gestire correttamente i rapporti con gli Organi di Controllo. • Gestire correttamente la documentazione soggetta a controllo.	• La normativa di riferimento in materia di igiene e sicurezza alimentare. • La vigente normativa per la formazione per gli operatori alimentari e del personale alimentarista • Responsabilità e sanzioni: • ruolo e competenza degli Organi di Controllo. • Gestione della documentazione soggetta a controllo.	Titolo: **LEGISLAZIONE IGIENICO SANITARIA** Argomenti: • **I regolamenti europei di riferimento e il loro recepimento nella normativa nazionale regionale.** • **La formazione degli operatori alimentari e del perosnale alimentarista.** • **Responsabilità e sanzioni.** • **Rapporti con gli Organi di Controllo.** Obiettivi specifici: il modulo ha l'obiettivo di illustrare il quadro normativo vigente in materia di igiene e sicurezza dei prodotti alimentari	**20**	Formazione frontale in aula

UNITA' DI COMPETENZA	CAPACITA'	CONOSCENZE	MODULI DIDATTICI	ORE	MODALITA' DIDATTICA
UNITA' 1- AREA GENERALE	• Attuare efficacemente il processo di Marketing Management aziendale per lo sviluppo commerciale. • Individuare e soddisfare i bisogni del cliente. • Assicurare l'assistenza post vendita. • Comunicare la qualità del prodotto e del servizio fornito. • Utilizzare tecniche di comunicazione efficace.	• Il processo di Marketing Managemente: principi e modalità operative. • Tecniche di comunicazione e strategie di vendita. • Fidelizzazione del cliente.	Titolo: **TECNICHE DI VENDITA** Argomenti: • **Il processo di Marketing Management e analisi delle opportunità di marketing.** • **Il mercato e l'analisi della concorrenza.** • **Il comportamento d'acquisto del consumatore.** • **Segmentazione del mercato e ricerche di marketing.** • **Il Marketing-Mix: prodotto, pezzo, distribuzione, vendita.** • **Il ciclo di vita del prodotto. Il prodotto e il marchio.** • **Il prezzo e le politiche di prezzo.** • **La distribuzione. Comunicazione, pubblicità e promozione delle vendite.** Obiettivi specifici: il modulo ha l'obiettivo di illustrare e approfondire le tecniche di vendita, di comunicazione e di fidelizzazione con partucolare riferimento alle modalità operative per sviluppare un efficace ed efficiente Marketing Managemente aziendale.	**10**	Formazione frontale in aula

UNITA' DI COMPETENZA	CAPACITA'	CONOSCENZE	MODULI DIDATTICI	ORE	MODALITA' DIDATTICA
UNITA' 2- AREA SPECIFICA	• Applicare correttamente i principi della merceologia alimentare. • Riconoscere le caratteristiche organolettiche dei vari prodotti alimentari. • Applicare correttamente le fasi e le modalità di trattamento e conservazione dei singoli prodotti. • Etichettare correttamente i prodotti alimentari.	• Principi di merceologia alimentare. • Le materie prime alimentari. • L'acqua: approviggionamento ed uso. Le acque destinate all'alimentazione umana. • Alimenti con un solo principio alimentare: oli e grassi (processo produttivo e classificazione); zucchero (materie prime, produzione e sottoprodotti) e gli edulcoranti sintetici. • Gli alimenti con più di un principio alimnetare-classificazione, caratteristiche e conservazione: i cereali, la carne, il pesce, gli ortaggi e la frutta. • Gli alimenti che contengono tutti i principi alimnetari: il latte e i derivati (classificazione, conservazione, lavorazione).	Titolo: **MERCEOLOGIA ALIMENTARE** Argomenti: • **Merceologia alimentare e conservazione degli alimenti;** • **Alimenti di origine animale e di origine vegetale;** • **Bevande alcoliche ed analcoliche;** • **Alimenti nervini.** Obiettivi specifici: il modulo ha l'obiettivo di illustrare i principi della merceologia alimentare per garantire alimenti salubri e sicuri.	**10**	Formazione frontale in aula

		• La qualità degli alimenti. • Le caratteristiche organolettiche, salubrità, valere nutrizionale, proprietà degli alimenti. • Alimenti nervini: bevande alcoliche (grado alcolico), alimenti con metilxantine (caffè, cacao). • Additivi alimentari, conservanti, antiossidanti, edulcoranti. • Valore nutrizionale: le tabelle di composizione degli alimenti. • I livelli di assunzione raccomandati di nutrienti ed energia.			

UNITA' DI COMPETENZA	CAPACITA'	CONOSCENZE	MODULI DIDATTICI	ORE	MODALITA' DIDATTICA
UNITA' 2- AREA SPECIFICA	• Comprendere ed applicare correttamente le vigenti normative in materia di lavoro per lo specifico settore di competenza. • Garantire la tutela della sicurezza dei lavoratori e dei consumatori • Individuare i rischi connessi alla specifica attività. Le misure preventive e protettive da attuare. • Istituire la squadra degli addetti alle emergenze per garantire la sicurezza e salute negli ambienti di lavoro in caso di emergenze (anticendio, evacuazione, primo soccorso) • Comprendere applicare correttamente le vigenti normative in materia di informazione e tutela del consumatore per lo specifico settore di competenza. • Applicare i principi per la rintracciabilità dei prodotti alimentari e i controlli qualità delle materie prime;	• La normativa di riferimento in materia di sicurezza e salute sui luoghi di lavoro. • Le figure di riferimeno per la sicurezza, ruoli, obblighi e responsabilità. • Attrezzature di lavoro e dispositivi di protezione individuale. • La valutazione dei rischi specifici: il documento di valutazione dei rischi. • Gli addetti alle emergenze. • Norme di sicurezza individuale e collettiva • La normativa di riferimento in materia di informazione e tutela del consumatore • La rintracciabilità dei prodotti alimentari: controlli e registrazioni sulle materie prime. • Etichettatura e marcatura dei prodotti: le norme di riferimento per una corretta informazione	Titolo: **SALUTE, SICUREZZA ED INFORMAZIONE DEL CONSUMATORE** Argomenti: • **Tutela della salute del consumatore e dei lavoratori** • **Normativa vigente di riferimento** • **I rischi legati alla specifica attività** • **Sicurezza e prevenzione infortuni** • **I soggetti della prevenzione** • **Le attrezzature da lavoro** • **La squadra antincendio, di evacuazione e di pronto soccorso** • **L'informazione al consumatore** • **Controllo di qualità delle materie prime** • **Norme sull'etichettatura e marcatura dei prodotti** Obiettivi specifici: il modulo ha l'obiettivo di illustrare quali sono le regole da rispettare per garantire la salute e la sicurezza dei lavoratori e dei consumatori con particolare riferimento al quadrp normativo vigente in materia di sicurezza sui luoghi di lavoro e in materia di informazione e tutela dei consumatori.	**10**	Formazione frontale in aula

	• Effettuare correttamente le attività di registrazione previste; • Comprendere le norme sull'etichettatura e marcatura dei prodotti alimentari per garantire la corretta applicazione; • Garantire la corretta informazione del consumatore in tutte le fasi della filiera alimentare per tutelarne la salute. • Riconoscere le responsabilità ed evitare le sanzioni	al consumatore.			

UNITA' DI COMPETENZA	CAPACITA'	CONOSCENZE	MODULI DIDATTICI	ORE	MODALITA' DIDATTICA
UNITA' 2- AREA SPECIFICA	• Comprendere ed evitare le contaminazioni dei prodotti alimentari. • Applicare correttamente le norme igieniche. • Attuare correttamente le procedure di sanificazione. • Individuare ed applicare le idonee azioni preventive e protettive per garantire la sicurezza igienica degli alimenti.	• Le tipologie di contaminazione dei prodotti alimentari: misure preventive e azioni correttive. • La contaminazione crociata. • La microbiologia degli alimenti. • Principi di igiene e sanificazione. • Le norm igieniche da rispettare. • Igiene degli operatori, delle attrezzature e dei luoghi di lavoro.	Titolo: **IGIENE DEI PRODOTTI ALIMENTARI** Argomenti: • **Definizione di rischio e di pericolo** • **I tipi di contaminazione dei prodotti alimentari: microbiologica, fisica, chimica.** • **Sistematica batterica;** • **Microbiologica degli alimenti;** • **Procedure disanificazione.** Obiettivi specifici: il modulo ha l'obiettivo di illustrare i principi di igiene e sicurezza degli alimenti con particolare riferimento alle norme igieniche da rispettare per garantire la salubrità dei prodotti alimentari in ogni fase della filiera.	**10**	Formazione frontale in aula

UNITA' DI COMPETENZA	CAPACITA'	CONOSCENZE	MODULI DIDATTICI	ORE	MODALITA' DIDATTICA
UNITA' 2- AREA SPECIFICA	• Garantire la sicurezza igienica e la salubrità degli alimenti attraverso la corretta applicazione del SISTEMA HACCP • Comprendere ed applicare efficentemente le procedure di autocontrollo, le modalità di registrazione e di verifica. • Evitare le sanzioni e comunicare con gli Organi di Controllo.	• Analisi dei rischi • Controllo dei punti critici: misure preventive, protettive e modalità di registrazione • Le procedure di autocontrollo: modalità di applicazione e di verifica • Obblighi, responsabilità e sanzioni.	Titolo: **PROCEDURE DI AUTOCONTROLLO E SICUREZZA, SISTEMA DI ANALISI DEI RISCHI E CONTROLLO DEI PUNTI CRITICI (HACCP): OBBLIGHI, RESPONSABILITA', SANZIONI.** Argomenti: • **Tipologia di rischi e loro analisi** • **Definizione delle misure preventive e protettive** • **Il piano di autocontrollo** • **Gli addetti al controllo, obblighi e responsabilità** • **Le registrazioni dell'autocontrollo** • **Le sanzioni** Obiettivi specifici: il modulo ha l'obiettivo di illustrare i principi dell'HACCP (analisi dei rischi e controllo dei punti critici) in tutte le fasi della filiera alimentare con indicazione dei ruoli, degli obblighi e delle responsabilità.	**10**	Formazione frontale in aula

UNITA' DI COMPETENZA	CAPACITA'	CONOSCENZE	MODULI DIDATTICI	ORE	MODALITA' DIDATTICA
UNITA' TRASVERSALE	• Superamento della prova e acquisizione delle competenze e conoscenze del corso	• Argomenti del corso • Trasversali del settore	Titolo: **VERIFICA DELL'APPRENDIMENTO** Obiettivi specifici: il modulo è trasversale e consiste nella verifica delle conoscenze e competenze acquisite post corso	**3**	Prove in aula

MODALITA' DI VALUTAZIONE

UNITA' DI COMPETENZA	INDICATORI	RISULTATO ATTESO	MODALITA' DI VALUTAZIONE	PROFILO VALUTATORE	DURATA PROVA
Unità 1-2	**Prova scritta:** -questionario con n. 30 domande di cui alcune a completamento ed altre a risposta multipla	**Prova scritta:** -almeno n.18 domande su 30 con esito positivo -Almeno 18/30 sul colloquio	**Prova scritta:** -con questionario di 30 domande di cui alcune a completamento ed altre a risposta multipla -Colloquio e discussione su tutte le discipline trattate durante il corso	-Laureato con documentata esperienza formativa o professionale almeno biennale nelle materie oggetto di insegnamento; -Diplomato con documentata esperienza formativa o professionale almeno triennale nelle materie oggetto di insegnamento.	**Prova scritta**: 1 ora **Colloquio:** 2 ore