

CORSO DI FORMAZIONE

“Somministrazione Alimenti e Bevande”

*Corso di Formazione autorizzato dalla Regione L.R. 29 Novembre 2006, n. 21 -
Disciplina dello svolgimento delle attività di somministrazione di alimenti e bevande.
Modifiche alle leggi regionali 6 agosto 1999, n. 14 e 18 novembre 1999, n. 33 e successive modifiche*

| DESCRIZIONE |
|--|
| <p>Il Corso “Somministrazione Alimenti e Bevande” conosciuto fino al 1999 con il nome REC è il percorso formativo necessario per ottenere l’abilitazione all’esercizio delle attività di commercio alimentare e per la vendita di generi alimentari e bevande. L’Esame con rilascio dell’Attestato di Frequenza è indispensabile per poter aprire un’attività in cui sia prevista la somministrazione di alimenti e bevande (Bar, ristoranti, Enotecche, Farmasanitarie...) utilizzabile su tutto il territorio nazionale.</p> <p>Il nostro percorso formativo intende preparare professionisti che sappiano organizzare il proprio lavoro, conoscere le migliori tecniche di vendita, le norme legislative sulla sicurezza sul lavoro e sulla legislazione igienico-sanitaria dei prodotti.</p> <p>Il corso è rivolto a chi intende aprire una propria attività commerciale avendo già maturato esperienza oppure prepararsi al meglio prima di farlo.</p> <p>L’attestato SAB non perde validità nel tempo perché non esiste scadenza</p> |
| DESTINATARI |
| <p>Coloro che hanno compiuto il 18°anno di età.</p> <p>REQUISITI OBBLIGATORI</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Titoli di Studio: <ul style="list-style-type: none"> ○ Aver assolto agli impegni derivanti dalle norme relative alla scuola d’obbligo vigenti al momento dell’età scolare dell’interessato, conseguendo il relativo titolo ● In caso di titolo di studio conseguito all'estero, è necessario presentare una dichiarazione di valore o un documento equipollente, che ne attesti la corrispondenza di valore con i titoli rilasciati nello Stato di provenienza, ai fini della verifica dei livelli di scolarizzazione. ● Per i cittadini stranieri, conoscenza della lingua italiana almeno al livello B1 del Quadro Comune Europeo di Riferimento per le Lingue, ferma restando l’obbligatorietà delle prove valutative in sede di selezione, qualora il candidato non disponga già di attestazione di valore equivalente. ● I cittadini extracomunitari devono disporre di regolare permesso di soggiorno, valido per l’intera durata del percorso. |
| STRUTTURA DEL CORSO |
| <p>Durata ore:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 76 ore Area Generale - 44 ore Area Specifica <p>Durata complessiva: 120 ore / 2 mesi</p> <p>Le lezioni in aula si svolgono con una frequenza di 3 gg a settimana tra il lunedì e il venerdì, e hanno durata da 4 o 6 ore.</p> <p>Un numero limitato di ore di didattica potrà svolgersi in modalità Formazione a Distanza (FAD) in e-learning sincrono. Il Calendario Didattico è suscettibile di variazioni. Eventuali cambiamenti verranno comunicati agli Allievi e alla Regione Lazio.</p> |
| ESAME DI QUALIFICAZIONE PROFESSIONALE |
| <p>Gli allievi sono ammessi all’esame finale a condizione di avere frequentato almeno l’80% delle ore complessive del percorso formativo.</p> |

Le prove finali si svolgono di fronte ad una **Commissione** Esaminatrice composta da un rappresentante della **Regione Lazio**, che la presiede; il docente del corso; il Responsabile Didattico; un rappresentante di **Categoria**.

MODALITÀ DIDATTICHE

Lezioni frontali. Le aule sono dotate di:

- Postazioni docenti con leggìo interattivo, computer MSI All-in-one Adora24G 2NC e sgabello;
- Computer per gli studenti MSI All-in-one Adora20G;
- LIM (Lavagna Interattiva Multimediale), munita di pennarello elettronico e collegate a videoproiettori Epson ultracorto EB 585 Wi.

Modalità di valutazione degli apprendimenti

Test a risposte multiple e discussione in aula al termine di ogni unità didattica, realizzazione di un Project Work e simulazione di casi.

SEDE DEI CORSI

Viale Filippo Tommaso Marinetti, 221 - 00143 Roma

Tel: 06 39746618 | Fax: 06 97749271 - www.accademiainformatica.com/corsi/

E-mail: info@accademiainformatica.com

DOCENTI DEL CORSO

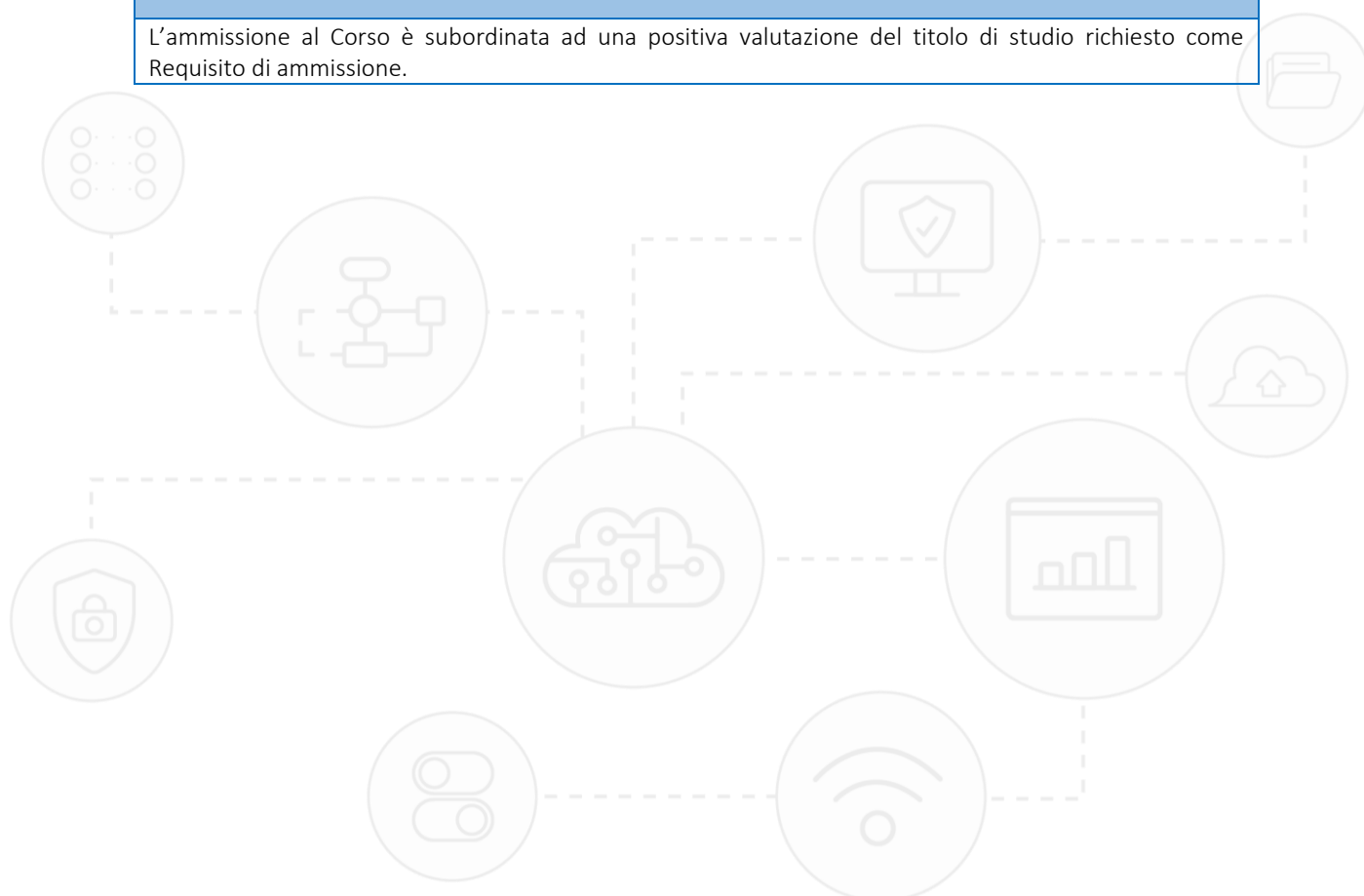
Avvocato Antonino Marino laurea in Giurisprudenza presso l'Università la Sapienza. Successivamente un secondo corso Triennale con iscrizione all'albo dei Consulenti per il Lavoro. Docente nei corsi regionali per agenti rappresentanti di commercio dal 1987

Avvocato Fabio Casali laurea in Giurisprudenza presso l'Università la Sapienza. Docente nei corsi regionali per agenti rappresentanti di commercio dal 2005

Biologa Barbara Pastore laurea Quinquennale in Scienza Biologiche presso l'Università degli Studi di Roma "RomaTre", Facoltà di M.F., iscritta all'Ordine Nazionale dei Biologi dal 2012 (n°AA_067621) e all'Organismo Paritetico Nazionale Docente nei corsi regionali di somministrazione di alimenti e bevande dal 2011 e docente per corsi privati nelle aziende dal 2012

SELEZIONE E AMMISSIONE

L'ammissione al Corso è subordinata ad una positiva valutazione del titolo di studio richiesto come Requisito di ammissione.





| PROGRAMMA DIDATTICO | | | |
|---------------------|----------------|--|--|
| MODULO | DURATA | CONTENUTI | Docente |
| MODULO 1. | 16 ore | Diritto Commerciale ed amministrazione aziendale | Avvocato A. Marino Avvocato F. Casali |
| MODULO 2. | 18 ore | Legislazione del Commercio | Avvocato A. Marino Avvocato F. Casali |
| MODULO 3. | 16 ore | Legislazione fiscale | Avvocato A. Marino Avvocato F. Casali |
| MODULO 4. | 16 ore | Legislazione sociale e penale | Avvocato A. Marino Avvocato F. Casali |
| MODULO 5. | 10 ore | Tecniche di Vendita | Avvocato A. Marino Avvocato F. Casali |
| MODULO 6. | 14 ore | Legislazione igienico – sanitaria | Dott.ssa B. Pastore |
| MODULO 7. | 4 ore | Procedure di autocontrollo e sicurezza, sistemi di analisi dei rischi e di controllo dei punti specifici, responsabilità, sanzioni | Dott.ssa B. Pastore |
| MODULO 8. | 26 ore | Merceologia alimentare | Dott.ssa B. Pastore |
| Totale corso | 120 ore | Gli allievi sono ammessi all'esame finale a condizione di avere frequentato almeno l'80% delle ore complessive del percorso formativo | |