



AREA C: SOMMINISTRAZIONE ALIMENTI - H.A.C.C.P.

SISTEMA QUALITA'

C - MOD - SCH

SCHEMA CORSO DI FORMAZIONE

Cod. C.R.REC-160

CORSO DI FORMAZIONE PER R.E.C. - S.A.B.

PAG. 1/3

CORSO PER R.E.C. - S.A.B.

Acquisizione requisito professionale per il commercio nel settore alimentare - Somministrazione al pubblico di alimenti e bevande
Corso di formazione abilitante autorizzato dalla Regione Campania (valido a livello nazionale Legge 845/78)

Il corso di formazione professionale regionale per **Operatore R.E.C. - S.A.B.** si pone l'obiettivo di formare soggetti interessati a gestire attività commerciali ed in particolare attività di somministrazione al pubblico di alimenti e bevande quali: ristoranti, trattorie, tavole calde, pizzerie, birrerie ed esercizi similari, bar, caffè, gelaterie, pasticcerie ed esercizi similari, sale da ballo, sale da gioco, locali notturni, stabilimenti balneari ed esercizi similari.

Il corso di formazione rispetta le prescrizioni rispettivamente del D.Lgs. 184/98 e della Legge 287/91.

A tal fine si intende sviluppare un percorso formativo che da un lato soddisfi in pieno i requisiti formativi previsti dalla Delibera della Giunta Regione Campania n. 2243 del 18.05.1999 e al tempo stesso affiancare metodologie didattiche che sviluppino motivazione e capacità di problem solving degli utenti del corso di formazione in quanto "futuri" imprenditori in un contesto economico-sociale sempre più dinamico e complesso.

Inoltre verranno affrontate tematiche di e-commerce, nell'ottica di fornire all'utente quelle conoscenze di base per una gestione anche on line dell'attività commerciale e di promozione e gestione della stessa.

Il corso si propone, inoltre, di far acquisire all'utente i concetti di trasparenza e correttezza del mercato, la tutela del consumatore, con particolare riguardo alla comunicazione di informazioni veritiere ed utili nelle scelte degli stessi:

- la salute e la sicurezza dei prodotti
- la corretta gestione orientata alla salvaguardia e tutela ambientale

OBIETTIVI FORMATIVI E FINALITA' DEL CORSO DI FORMAZIONE

L'intervento formativo risponde ai fabbisogni emersi dall'esigenza di essere in regola in base alle disposizioni di legge, nello specifico, nel rispetto del D.Lgs. 114/98 e della Legge 287/91 riguardante il requisito professionale del commercio settore alimentare e la somministrazione al pubblico di alimenti e bevande.

La professione è regolata dalla legge 3 febbraio 1989, n. 39, dal decreto ministeriale 21 dicembre 1990, n. 452, dai decreti ministeriali 26 ottobre 2011 e dalla Circolare esplicativa 3648/C.

DESTINATARI DEL CORSO DI FORMAZIONE - REQUISITI DI ACCESSO - CONTESTI OPERATIVI

Per frequentare il corso di formazione è necessario possedere il requisito minimo:

- 18 anni
- Diploma di Scuola Media Inferiore (per i nati prima del 1952 solo la licenza elementare)

Solo vendita (senza somministrazione) - requisito minimo: licenza elementare

Per i cittadini stranieri: possesso del permesso di soggiorno e soggiorno regolare in Italia

CONTESTI OPERATIVI

L'obiettivo del corso di formazione professionale REC (*detto anche SAB*) è quello di formare i futuri Operatori commerciali nel "settore alimentare" ai fini dell'acquisizione del titolo professionale obbligatorio affinché il Comune ove si intende avviare tale attività, rilasci l'autorizzazione amministrativa meglio conosciuta come licenza.

DURATA DEL CORSO DI FORMAZIONE E MODALITA' DI FREQUENZA

Il corso di formazione ha una durata complessiva di **160 ore**.

Il corso verrà erogato nel seguente modo: 30 ore in aula, 120 ore in modalità FAD (Formazione a distanza) e 10 ore di tirocinio/stage presso strutture convenzionate

Per la parte in FAD la Società organizzatrice metterà a disposizione del Partecipante un Tutor del corso che risponderà via posta elettronica a tutti i quesiti posti (sia di carattere tecnico e sia di carattere didattico).

JOIN ACADEMY & CONSULTING SCARL

Ente di formazione accreditato dalla Regione Campania

Casalnuovo di Napoli (NA) - Via Naz. delle Puglie 112—081.823.48.04 - 081.193.195.67 - joinacademy@gmail.com

www.joinacademy.it



AREA C: SOMMINISTRAZIONE ALIMENTI - H.A.C.C.P.

SISTEMA QUALITA'

C - MOD - SCH

SCHEMA CORSO DI FORMAZIONE

Cod. C.R.REC-160

CORSO DI FORMAZIONE PER R.E.C. - S.A.B.

PAG. 2/3

STRUTTURA E PROGRAMMA DEL CORSO DI FORMAZIONE**Programma in ottemperanza alla Delibera della Giunta Regionale Regione Campania n. 2243 del 18.05.1999****Modulo 1 – Elementi di merceologia:**

- Merceologia degli alimenti
- La catena del freddo
- Conservazione per azione del calore
- Conservazione per eliminazione dell'acqua
- Conservazione per sottrazione di aria
- Bevande
- Bevande nervine
- Aperitivi
- Dessert
- Cocktail
- Tramezzini
- Gelati
- Frullati e frappè
- Latte
- Apparecchiatura della tavola
- Tipo di servizio
- Pizza
- Farina
- Semola
- Normativa HACCP

Modulo 2 – La legislazione in materia:

- Imprenditore individuale
- Società
- Titoli di credito
- Legislazione fiscale
- Documenti fiscali
- Aspetti previdenziali
- Adempimenti igienico sanitari
- Fallimento
- Frode in commercio, ricettazione, incauto acquisto
- Commercio e somministrazione di alimenti e bevande
- Riferimenti normativi (Legge 25.08.1991 n. 287 – D.Lgs. 155/97 – D.Lgs. 114/98)

Modulo 3 – Contabilità:

- Inventario
- Libri e registri obbligatori
- La busta paga
- Documenti della compravendita
- Titoli di credito e loro requisiti
- Girata e avallo
- Il protesto
- Lo sconto bancario
- Il fido bancario

Modulo 4 – Igienico-Sanitario:

- Igiene e sicurezza
- Norme igieniche
- Microrganismi
- Fattori di contaminazione dei cibi e loro prevenzioni
- Igiene personale e dei locali
- Igiene degli alimenti e loro tossinfezioni
- Legislazione annonaria ed igienico-sanitaria sul commercio dei prodotti alimentari
- HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point): Modalità – Procedure – Sanzioni
- Sicurezza sul lavoro (formazione e informazione dei lavoratori – valutazione dei rischi – protezione Individuale – prevenzione incendi)
- Prevenzione sanitaria
- Tutela del consumatore

JOIN ACADEMY & CONSULTING SCARL

Ente di formazione accreditato dalla Regione Campania

Casalnuovo di Napoli (NA) - Via Naz. delle Puglie 112—081.823.48.04 - 081.193.195.67 - joinacademy@gmail.comwww.joinacademy.it



AREA C: SOMMINISTRAZIONE ALIMENTI - H.A.C.C.P.

SISTEMA QUALITA'

C - MOD - SCH

SCHEDA CORSO DI FORMAZIONE

Cod. C.R.REC-160

CORSO DI FORMAZIONE PER R.E.C. - S.A.B.

PAG. 3/3

Modulo 5 – Tecniche di vendita:

- Tecniche di vendita
- Forme di commercio: ingrosso, dettaglio
- Canali di distribuzione
- Strutture di vendita
- Forme speciali di vendita al dettaglio (negozi di tipo tradizionale – minimercato – supermercato – ipermercato - grande magazzino)
- Il commercio associato
- Nozioni di marketing
- La pubblicità

Modulo 6 – Informatica ed e-commerce:

- Elementi di statistica di base
- Elementi di informatica di base

E' previsto uno stage/tirocinio di 10 ore.

Rappresenta un periodo di esperienza pratica guidata presso la struttura convenzionata prescelta, è il momento più significativo del corso, in cui lo studente è chiamato a sperimentare nella pratica quanto ha appreso in teoria.

E' l'occasione giusta per dimostrare a sé stessi, agli altri operatori di sapersi assumere precise responsabilità e di sapersi identificare nel proprio ruolo, ma anche un momento rilevatore per valutare la corrispondenza tra le competenze acquisite e le difficoltà quotidiane dell'impiego professionale.

REQUISITI MINIMI TECNICI DI ACCESSO PER LA FAD

Per la frequenza al corso di formazione il Partecipante deve disporre di una linea ADSL 2MG e di un PC con almeno una CPU da 2 GHZ e RAM per 2G (requisiti minimi consigliati).

A tal fine la Società organizzatrice, su richiesta del Partecipante/Allievo e per orari prestabiliti potrà mettere a disposizione presso le proprie aule un PC avente i requisiti minimi consigliati senza richiedere un'ulteriore costo di iscrizione.

ATTESTATO RILASCIATO

Il superamento dell'esame finale comporta il rilascio dell'Attestato di Qualifica Professionale per la Somministrazione di alimenti e bevande (REC e SAB) e valido per l'iscrizione alla Camera di Commercio riconosciuto dalla Regione Campania e **valido a livello Nazionale ed Europeo (anche per concorsi pubblici)** ai sensi della Legge 845/78 art. 14.

QUOTA DI PARTECIPAZIONE AL CORSO DI FORMAZIONE E AGEVOLAZIONI

La quota di partecipazione ordinaria è pari ad € 450,00 (iva esente) da pagare nel seguente modo:

- € 100,00 alla preiscrizione
- € 200,00 ad inizio corso
- € 150,00 prima dell'esame finale

La quota di partecipazione a comprende il materiale didattico (slides, fascicoli, dispense, esercitazioni ed ogni altro supporto utile per seguire al meglio le lezioni) e gli attestati di cui al punto "titoli rilasciati alla conclusione del Corso".

Non comprende la quota d'esame pari ad € 50,00.

Il corso di formazione è a **NUMERO CHIUSO** (max 15 partecipanti) per garantire la creazione di un gruppo d'aula omogeneo.

JOIN ACADEMY & CONSULTING SCARL

Ente di formazione accreditato dalla Regione Campania

Casalnuovo di Napoli (NA) - Via Naz. delle Puglie 112—081.823.48.04 - 081.193.195.67 - joinacademy@gmail.com

www.joinacademy.it