

CORSO SAB (SOMMINISTRAZIONE ALIMENTI E BEVANDE)

OBIETTIVI

Scopo del corso è quello di consentire agli allievi il conseguimento dei requisiti richiesti ai sensi della normativa di riferimento (L. 25/08/1991 n° 287) per l'iscrizione al Registro Esercenti il Commercio (delineato dall'art. 2 comma 2 lett. c della stessa legge). La normativa impone, infatti, l'acquisizione di competenze professionali relative allo specifico servizio al pubblico, alla gestione aziendale, alle nozioni di ordine igienico/sanitario, alla materia attinente la somministrazione di alimenti e bevande, alla legislazione di carattere penale circa le responsabilità degli operatori del settore, alle conoscenze di base di comunicazione e tutela del consumatore.

REQUISITI DI ACCESSO

Aver compiuto il 18° anno di età alla data di iscrizione al corso;

1. Licenza media inferiore

Inoltre:

2. per gli stranieri:

o traduzione asseverata del titolo di studio

o capacità di espressione e di comprensione orale e scritta della lingua italiana, a un livello tale da consentire la partecipazione al percorso formativo.

DURATA

130 ore

ATTESTAZIONE FINALE

Attestato riconosciuto dalla Regione Lombardia

PROGRAMMA:

AREA IGIENICO SANITARIA (25 ore)

Quadro normativo:

- pacchetto igiene (Reg. CE 852, 853, 854, 882 del 2004 e sistema sanzionatorio)
- Reg. CE 178/2002
- La normativa della Regione Lombardia
- La formazione per il rilascio dei requisiti professionali in Lombardia
- La formazione per gli addetti alimentari

Cenni di microbiologia:

- Principali microrganismi patogeni
- Intossicazioni e tossinfezioni alimentari: prevenzione
- Comportamenti igienici corretti
- Conservazione degli alimenti
- Gli ambienti di lavoro
- Gli additivi

Il sistema HACCP:

- Vantaggi, costi e problemi legati all'applicazione del sistema
- Significato di Hazard Analysis e di Critical Control Point
- I 5 requisiti e i 7 principi di sistema

Applicazione del sistema HACCP:

- Costruzione del diagramma di flusso
- Analisi dei pericoli associati ad ogni fase del processo
- Determinazione delle misure preventive
- Determinazione dei punti critici di controllo
- Determinazione dei limiti critici

TSS S.r.l. – Sede Legale

Via Monte Golico, 6
21027 - Ispra VA
P. IVA – C.F.: 03112190123

TSS Varese

Via Monte Golico, 6
T. 0332.28.83.16
F. 0332.23.32.07

TSS Milano

Via A. da Brescia, 5
T. 02.68.86.083
F. 02.60.73.67.58

TSS Bergamo

Via Casalino, 15
T. 035.42.84.224
F. 035.38.30.292

TSS Brescia

Via XX Settembre, 2/e
T. 030.28.08.870
F. 030.29.37.001

- La catena del freddo
- Il mancato freddo
- Determinazione dei sistemi di monitoraggio
- Determinazione delle azioni correttive
- Determinazione delle procedure di verifica
- Determinazione del sistema di gestione della documentazione
- Sanificazione
- Detergenza
- Disinfezione
- Uso corretto dei prodotti
- Piano di pulizia

Realizzazione e compilazione del piano di autocontrollo

MERCEOLOGIA ALLA SOMMINISTRAZIONE E ALIMENTARE (30 ore)

Introduzione alla materia, definizione di Merceologia

- come scegliere la buona acqua minerale
- glucidi, monosaccaridi, oligosaccaridi, polisaccaridi
- valore commerciale dei cereali: Legge 580 del 04.07.1967
- riso
- olio di oliva e olio di semi
- proteine
- uova
- frutta, ortaggi
- spezie
- formaggi
- carne
- grassi e derivati
- vino
- pasta fresca e secca
- spiriti
- birra
- pesce
- latte e derivati
- pane e processi correlati, leggi e autorizzazioni, i prezzi
- identificazione e rintracciabilità di filiera e produzione (la rintracciabilità presso l'attività)
- i mitili (gestione del vivo e del morto)
- gli additivi, edulcoranti, eccipienti, esaltatori di sapidità, integratori
- principi di dietologia
- agricoltura biologica
- le etichette
- DOC DOP consorzi di tutela marchi
- OGM legislazione
- Processi industriali di conservazione
- Analisi dei processi di produzione delle derrate

Tecniche di bar e somministrazione (12 ore)

- le regole del servizio
- le comande
- analisi aree di lavoro – bar e ristorazione
- classificazione delle attrezzature
- analisi dei bicchieri e accessori
- la caffetteria: aspettiannonari, merceologici, metodi, procedure, pratica
- il te, il cacao, cioccolata

- sorbettiera
- spremi agrumi
- le bevande alcoliche e non
- tecniche di barman
- classificazione degli spiriti
- abbinamenti
- la preparazione degli spiriti miscelati
- aperitivi e digestivi
- analisi abbinamenti dei vini

LEGISLAZIONE E GESTIONE AZIENDALE

LEGISLAZIONE COMMERCIALE (12 ore)

- Concetti introduttivi
- Il contratto, l'annullamento del contratto, elementi applicati e formulario applicato
- L'imprenditore, l'imprenditore agricolo e commerciale, il piccolo imprenditore
- Il contratto di società, la società in nome collettivo, la società in accomandita semplice, la società per azioni, la società a responsabilità limitata, l'impresa familiare e coniugale
- L'impresa: Operatore Economico ed elementi gestionali
- La vendita, applicazione, formulario, esempi
- L'assicurazione, il broker assicurativo, aspetti assicurativi, l'incendio, il mancato freddo,
- RC, aspetti commerciali
- Il credito e l'accesso al credito
- Il metodo di pagamento: assegno, pos, cambiali, gli elementi delle obbligazioni
- Il fallimenti e le altre procedure concorsuali.

GESTIONE AMMINISTRATIVA, LEGISLAZIONE FISCALE (24 ore)

- concetti introduttivi, definizioni fondamentali
- fasi del processo, ricavo, costo, budget
- punto di pareggio
- Il DDT
- La fattura e IVA
- Ricevuta e scontrino fiscale: soggetti interessati
- Il registratore di cassa, scontrino, chiusure giornaliere
- inventario
- il conto economico
- lo stato patrimoniale
- bilancio
- Termini conservazione scritture contabili
- Il codice fiscale in Italia
- IRPEF – IRAP – calcolo dell'imposta da pagare
- Imposta di bollo
- Marche da bollo
- L'imposta di registro
- IRAP
- ICI
- Altre imposte indirette e tasse

TECNICHE DI PROMOZIONE (15 ore)

- marketing, analisi della domanda, franchising, pubblicità, aspetti sociologici, saper comunicare, evitare gli errori di comunicazione, comunicazione aziendale, identità visiva del locale (esempi pratici)
- analisi dei prezzi. La libera concorrenza, i tariffari. Gli orari di lavoro, gli orari di chiusura, i rapporti con la Pubblica Amministrazione
- la distribuzione



- assistenza alla clientela, principi di Customer Satisfaction e Customer Relationship Management, tecniche promozionali, gamma prodotti/servizi in vendita, gestione reclami, qualità del servizio.

LEGISLAZIONE DEL LAVORO (12 ore)

- Concetti penali, dottrina penale, la frode, la truffa.
- Contratti di subordinazione e atipici
- Gli stagionali – coadiuvanti familiari, i collaboratori
- L'assunzione del lavoratore, gli adempimenti INAIL
- Il rapporto di lavoro dipendente
- Gli obblighi e i diritti del lavoratore
- Apprendistato e formazione
- La retribuzione del lavoratore dipendente
- La durata del rapporto di lavoro
- La maternità
- La tutela previdenziale e l'INPS
- L'infortunio, gli infortuni sul lavoro, l'INAIL
- Il datore di lavoro, gli obblighi e i poteri del datore di lavoro
- La sicurezza sul lavoro
- Il libro unico del lavoro. I libri obbligatori per un'azienda con dipendenti
- Il pagamento con il metodo F24
- Obblighi contributivi.
- Adempimenti contributivi obbligatori.

TSS S.r.l. – Sede Legale
Via Monte Golico, 6
21027 - Ispra VA
P. IVA – C.F.: 03112190123

TSS Varese
Via Monte Golico, 6
T. 0332.28.83.16
F. 0332.23.32.07

TSS Milano
Via A. da Brescia, 5
T. 02.68.86.083
F. 02.60.73.67.58

TSS Bergamo
Via Casalino, 15
T. 035.42.84.224
F. 035.38.30.292

TSS Brescia
Via XX Settembre, 2/e
T. 030.28.08.870
F. 030.29.37.001