

STANDARD MINIMO DI PERCORSO FORMATIVO
per l'avvio dell'attività di commercio relativa al settore merceologico alimentare e di somministrazione di alimenti e bevande
 ai sensi dell'art. 71, c. 6, lett. a) del D.Lgs. n. 59/2010

1. RAPPORTO FRA UNITÀ DI COMPETENZA E UNITÀ DI RISULTATI DI APPRENDIMENTO

Unità di Competenza	Unità di Risultati di Apprendimento
--	<i>Merceologia alimentare</i>
--	<i>Elementi di scienza della nutrizione</i>
--	<i>Aspetti igienico – sanitari connessi alla vendita e somministrazione di alimenti e bevande</i>
--	<i>Normativa di settore</i>
--	<i>Diritto commerciale</i>
--	<i>Legislazione tributaria</i>
--	<i>Gestione operativa dell'attività</i>
--	<i>Marketing e tutela del consumatore</i>
--	<i>Normativa del lavoro</i>
--	<i>Sicurezza sui luoghi di lavoro</i>

2. LIVELLO EQF DELLA QUALIFICAZIONE IN USCITA:

--

3. REQUISITI OBBLIGATORI DI ACCESSO AL PERCORSO

- Assolvimento dell'obbligo di istruzione o in subordine proscioglimento dall'obbligo di istruzione.
- I cittadini stranieri devono dimostrare di possedere una buona conoscenza della lingua italiana orale e scritta (livello A1 del Quadro Comune Europeo di Riferimento per le Lingue), che consenta la partecipazione attiva al percorso formativo. Tale conoscenza deve essere verificata tramite un test di ingresso da conservare agli atti del soggetto formatore.
- I cittadini extracomunitari devono disporre di regolare permesso di soggiorno valido per l'intera durata del percorso.

4. ARTICOLAZIONE, PROPEDEUTICITÀ E DURATE MINIME

O.	Articolazione dell'Unità di competenza/Contenuti	Unità di risultato di apprendimento	Durata minima	di cui in FaD	Crediti formativi
1	<p>Conoscenze</p> <ul style="list-style-type: none"> • Acque minerali e gassate • Alimenti di origine vegetale e animale • Bevande alcoliche e analcoliche • Caratteristiche merceologiche dei prodotti di gelateria e pasticceria 	<i>Merceologia alimentare</i>	20	0	Ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza sulla base della valutazione di apprendimenti formali, non formali ed informali
2	<p>Conoscenze</p> <ul style="list-style-type: none"> • Dieta razionale • Energia, metabolismo, calorie, fabbisogno calorico giornaliero • Principi alimentari, glucidi, lipidi, protidi • Sali minerali • Sete (meccanismo fisiologico) • Vitamine • Elementi nutrizionali 	<i>Elementi di scienza della nutrizione</i>	20	0	Ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza solo in presenza di evidenze relative a coerenti apprendimenti formali
3	<p>Conoscenze</p> <ul style="list-style-type: none"> • HACCP – aspetti generali del sistema • HACCP – Aspetti igienico sanitari • Autorizzazioni e certificazioni sanitarie • Igiene dei locali • Igiene e comportamento del personale • Metodi di conservazione degli alimenti • Etichettatura dei prodotti alimentari • Le frodi alimentari • I fattori di contaminazione degli alimenti • Le intossicazioni alimentari • Le principali tossinfezioni alimentari • Modalità di trasporto degli alimenti 	<i>Aspetti igienico – sanitari connessi alla vendita e somministrazione di alimenti e bevande</i>	20	0	Ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza solo in presenza di evidenze relative a coerenti apprendimenti formali

O.	Articolazione dell'Unità di competenza/Contenuti	Unità di risultato di apprendimento	Durata minima	di cui in FaD	Crediti formativi
	<p>Conoscenze</p> <ul style="list-style-type: none"> • Adempimenti per l'avvio dell'attività commerciale e/o di somministrazione • Normative nazionali e regionali per le attività commerciali • Normative nazionali e regionali per gli esercizi di somministrazione • Documenti obbligatori da esporre nei locali di vendita e somministrazione • Disposizioni e obblighi specifici per gli esercizi di somministrazione • Gli orari di apertura delle attività commerciali e di somministrazione • Esposizione dei prezzi al pubblico 	<i>Normativa di settore</i>	16	max 8	Non ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza
	<p>Conoscenze</p> <ul style="list-style-type: none"> • L'imprenditore e l'impresa commerciale • Contratto di compravendita e relative fasi • Forme, strumenti e mezzi di pagamento • Le forme giuridiche dell'azienda e cenni sulle società • Il credito agevolato e i consorzi collettivi di garanzia 	<i>Diritto commerciale</i>	8	max 4	Ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza solo in presenza di evidenze relative a coerenti apprendimenti formali
	<p>Conoscenze</p> <ul style="list-style-type: none"> • Adempimenti fiscali e previdenziali per l'inizio delle attività • Le scritture e i regimi contabili • Le imposte dirette e indirette • L'IVA e i relativi regimi • Gli adempimenti fiscali e tributari 	<i>Legislazione tributaria</i>	8	max 4	Non ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza
	<p>Conoscenze</p> <ul style="list-style-type: none"> • Allestimento e organizzazione del punto vendita • Allestimento e organizzazione dei locali di somministrazione (ristoranti, bar, etc.) • Individuazione dei fornitori e gestione dei rapporti commerciali • Gestione giacenze, scorte e rimanenze • L'organizzazione del lavoro e delle risorse umane 	<i>Gestione operativa dell'attività</i>	12	max 6	Ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza sulla base della valutazione di apprendimenti formali, non formali ed informali
	<p>Conoscenze</p>	<i>Marketing e tutela del</i>	8	0	Ammesso il riconoscimento

O.	Articolazione dell'Unità di competenza/Contenuti	Unità di risultato di apprendimento	Durata minima	di cui in FaD	Crediti formativi
	<ul style="list-style-type: none"> Il mercato dei sistemi distributivi Il marketing mix: strategia commerciale del punto vendita Determinazione del prezzo di vendita al pubblico Criteri di scelta del punto vendita e dei locali di somministrazione La pubblicità e le azioni promozionali Nozioni di comunicazione e tecniche di vendita 	<i>consumatore</i>			di credito formativo di frequenza sulla base della valutazione di apprendimenti formali, non formali ed informali
	<p>Conoscenze</p> <ul style="list-style-type: none"> La normativa dei rapporti di lavoro Le varie tipologie di rapporto di lavoro Obblighi del datore di lavoro e del lavoratore Enti previdenziali e organismi di vigilanza 	<i>Normativa del lavoro</i>	4	max 4	Non ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza
	<p>Conoscenze</p> <ul style="list-style-type: none"> Il decreto legislativo 81/08 (Testo Unico sulla sicurezza) Le figure della sicurezza sul lavoro e relativi obblighi e funzioni Valutazione dei rischi e dispositivi di protezione Il primo soccorso 	<i>Sicurezza sui luoghi di lavoro</i>	8	max 4	Ammesso credito di frequenza con valore a priori riconosciuto a chi ha già svolto con idonea attestazione (conformità settore di riferimento e validità temporale) il corso conforme all'Accordo Stato - Regioni 21/12/2011 – Formazione dei lavoratori ai sensi dell'art. 37 comma 2 del D.lgs. 8 1/2008
DURATA MINIMA TOTALE AL NETTO DEL TIROCINIO CURRICULARE			124	Max 30	

5. TIROCINIO CURRICULARE

Non previsto

6. UNITA' DI RISULTATI DI APPRENDIMENTO AGGIUNTIVE

Nessuna

7. METODOLOGIA DIDATTICA

Le unità di risultato di apprendimento vanno realizzate attraverso attività di formazione d'aula specifica e metodologia attiva.

8. VALUTAZIONE DIDATTICA DEGLI APPRENDIMENTI

Condizione minima di ammissione alla valutazione finale di verifica dell'apprendimento è la frequenza di almeno il 70% delle ore complessive del percorso formativo.

9. GESTIONE DEI CREDITI FORMATIVI

Crediti di ammissione: --

Crediti formativi di frequenza: Percentuale massima riconoscibile 30% sulla durata di ore d'aula o laboratorio

10. REQUISITI PROFESSIONALI E STRUMENTALI

Qualificazione dei formatori, di cui almeno il 50% esperti provenienti dal mondo del lavoro, in possesso di una specifica e documentata esperienza professionale o di insegnamento, almeno triennale, nel settore di riferimento.

11. ATTESTAZIONE IN ESITO RILASCIATA DAL SOGGETTO ATTUATORE

--

12. ATTESTAZIONE IN ESITO AD ESAME PUBBLICO

Attestato di frequenza con profitto valido ai fini dell'abilitazione all'attività di Commercio e Somministrazione di alimenti e bevande di cui all'art. 71, c. 6, lett. a) del D.Lgs. n. 59/2010.