



CAT ASCOM MAREMMA SRL

*Agenzia Formativa Accreditata dalla Regione Toscana
di Ascom Confcommercio Grosseto*



CONFCOMMERCIO
IMPRESE PER L'ITALIA
ASCOM GROSSETO

CORSO ABILITANTE PER LA VENDITA e/o SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI E BEVANDE (ex REC)

**RICONOSCIUTO DALLA REGIONE TOSCANA
approvato con D. D. n. 1082 del 24/04/2015**



Finalità:

IL CORSO ABILITA ALL'ESERCIZIO DELL'ATTIVITA' DI COMMERCIO DEL SETTORE ALIMENTARE E ALLA SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI E BEVANDE (REQUISITO PROFESSIONALE PREVISTO DALLA LEGGE REGIONALE N. 28/2005)

Durata del corso: 90 ore

Destinatari: Persone fisiche, titolari o preposti che intendono esercitare l'attività di vendita e somministrazione al pubblico di alimenti e bevande (commercio al minuto in sede fissa e/o ambulante, bar, ristoranti, pizzerie, pub, ecc.)

Sede di svolgimento: sede formativa di Ascom – Grosseto – Via Tevere n. 17

Certificazione finale: Attestato di requisito professionale

**DURANTE IL CORSO TUTTI I PARTECIPANTI POTRANNO USUFRUIRE
GRATUITAMENTE DEL SERVIZIO DI CONSULENZA ALL'AVVIO DELL'ATTIVITA'**

Per informazioni: tel. 0564 417941 – info@ascomformazionegrosseto.it
SEDE E SEGRETERIA: VIA TEVERE N. 17 – GROSSETO

Contenuti del percorso formativo – Descrizione delle Unità formative:

Titolo U.F.: Autocontrollo nelle produzioni alimentari: il sistema Haccp.

Durata: 16 ore

Contenuti formativi: Principi, scopi, ambito di applicazione e normativa; programma operativo per l'attuazione del sistema Haccp; linee guida per la stesura del manuale e dei piani di autocontrollo; analisi del rischio e della individuazione dei punti critici di controllo; Le linee guida della Regione Toscana in materia di autocontrollo e sistema sanzionatorio.
Modalità di valutazione: altro (test)

Titolo U.F.: Merceologia ed etichettatura degli alimenti

Durata: 10 ore

Contenuti formativi: Caratteristiche merceologiche ed organolettiche delle principali derrate alimentari; merceologia del settore alimentare e relativa etichettatura; etichettatura e rintracciabilità dei prodotti: d.lgs. 109/1992.
Modalità di valutazione: altro (test)

Titolo U.F.: Organizzazione del lavoro, sicurezza e qualità

Durata: 4 ore

Contenuti formativi: condizioni di sicurezza e di salubrità degli ambienti di lavoro: d.lgs. 81/2008; misure di prevenzione e protezione; gestione della documentazione obbligatoria; prevenzione incendi e procedure antincendio.
Modalità di valutazione: altro (test)

Titolo U.F.: Organizzazione e gestione Operativa dell'esercizio commerciale

Durata: 22 ore

Contenuti formativi: Nozioni di normativa amministrativa, fiscale, e tributaria; nozioni di assistenza e previdenza; nozioni per la creazione di un piano d'impresa; strumenti finanziari e contabilità; libri obbligatori; operazioni bancarie e finanziamenti, strumenti e modalità di pagamento; ricavi e costi aziendali; Budget di esercizio; Bilancio; Marketing e comunicazione aziendale; tutela dei Consumatori: il Codice del Consumo.
Modalità di valutazione: altro (test)

Titolo U.F.: Legislazione sociale

Durata: 4 ore

Contenuti formativi: Normativa sul lavoro e tipologie contratti (Statuto dei lavoratori; contratto collettivo: lavoro subordinato ed autonomo; lavoratrice madre; licenziamento; contratti atipici; periodo di prova).
Modalità di valutazione: altro (test)

Titolo U.F.: Igiene e sicurezza degli alimenti

Durata: 24 ore

Contenuti formativi: Quadro normativo igienico-sanitario che regola le attività di vendita di prodotti alimentari e di somministrazione di alimenti e bevande; Regolamenti comunali; Gestione degli alimenti; formazione degli addetti; igiene della persona e dell'ambiente; programmi di pulizia giornaliera e modalità di raccolta e rimozione dei rifiuti, analisi dei potenziali rischi per gli alimenti. Interventi in caso di rischio; principi di nutrizione: la tutela del consumatore.
Modalità di valutazione: altro (test)

Titolo U.F.: La valutazione del rischio In campo alimentare

Durata: 10 ore

Contenuti formativi: I pericoli microbiologici, chimici e fisici. Nozioni di microbiologia. Epidemiologia delle malattie correlate con gli alimenti. I rischi nelle attività di preparazione e somministrazione di alimenti e bevande.
Modalità di valutazione: altro (test)

Modalità di verifica dell'apprendimento: lavori di gruppo, giochi di ruolo, test scritto finale
Certificazione finale: Attestato di requisito professionale

Per informazioni: tel. 0564 417941 – info@ascomformazionegrosseto.it
SEDE E SEGRETERIA: VIA TEVERE N. 17 – GROSSETO



CAT ASCOM MAREMMA SRL

*Agenzia Formativa Accreditata dalla Regione Toscana
di Ascom Confcommercio Grosseto*



CONFCOMMERCIO
IMPRESE PER L'ITALIA
ASCOM GROSSETO

CORSO ABILITANTE PER LA VENDITA e/o SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI E BEVANDE (ex REC)

**RICONOSCIUTO DALLA REGIONE TOSCANA
approvato con D. D. n. 1082 del 24/04/2015**



Finalità:

IL CORSO ABILITA ALL'ESERCIZIO DELL'ATTIVITA' DI COMMERCIO DEL SETTORE ALIMENTARE E ALLA SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI E BEVANDE (REQUISITO PROFESSIONALE PREVISTO DALLA LEGGE REGIONALE N. 28/2005)

Durata del corso: 90 ore

Destinatari: Persone fisiche, titolari o preposti che intendono esercitare l'attività di vendita e somministrazione al pubblico di alimenti e bevande (commercio al minuto in sede fissa e/o ambulante, bar, ristoranti, pizzerie, pub, ecc.)

Sede di svolgimento: sede formativa di Ascom – Grosseto – Via Tevere n. 17

Certificazione finale: Attestato di requisito professionale

**DURANTE IL CORSO TUTTI I PARTECIPANTI POTRANNO USUFRUIRE
GRATUITAMENTE DEL SERVIZIO DI CONSULENZA ALL'AVVIO DELL'ATTIVITA'**

Per informazioni: tel. 0564 417941 – info@ascomformazionegrosseto.it
SEDE E SEGRETERIA: VIA TEVERE N. 17 – GROSSETO

Contenuti del percorso formativo – Descrizione delle Unità formative:

Titolo U.F.: Autocontrollo nelle produzioni alimentari: il sistema Haccp.

Durata: 16 ore

Contenuti formativi: Principi, scopi, ambito di applicazione e normativa; programma operativo per l'attuazione del sistema Haccp; linee guida per la stesura del manuale e dei piani di autocontrollo; analisi del rischio e della individuazione dei punti critici di controllo; Le linee guida della Regione Toscana in materia di autocontrollo e sistema sanzionatorio.
Modalità di valutazione: altro (test)

Titolo U.F.: Merceologia ed etichettatura degli alimenti

Durata: 10 ore

Contenuti formativi: Caratteristiche merceologiche ed organolettiche delle principali derrate alimentari; merceologia del settore alimentare e relativa etichettatura; etichettatura e rintracciabilità dei prodotti: d.lgs. 109/1992.
Modalità di valutazione: altro (test)

Titolo U.F.: Organizzazione del lavoro, sicurezza e qualità

Durata: 4 ore

Contenuti formativi: condizioni di sicurezza e di salubrità degli ambienti di lavoro: d.lgs. 81/2008; misure di prevenzione e protezione; gestione della documentazione obbligatoria; prevenzione incendi e procedure antincendio.
Modalità di valutazione: altro (test)

Titolo U.F.: Organizzazione e gestione Operativa dell'esercizio commerciale

Durata: 22 ore

Contenuti formativi: Nozioni di normativa amministrativa, fiscale, e tributaria; nozioni di assistenza e previdenza; nozioni per la creazione di un piano d'impresa; strumenti finanziari e contabilità; libri obbligatori; operazioni bancarie e finanziamenti, strumenti e modalità di pagamento; ricavi e costi aziendali; Budget di esercizio; Bilancio; Marketing e comunicazione aziendale; tutela dei Consumatori: il Codice del Consumo.
Modalità di valutazione: altro (test)

Titolo U.F.: Legislazione sociale

Durata: 4 ore

Contenuti formativi: Normativa sul lavoro e tipologie contratti (Statuto dei lavoratori; contratto collettivo: lavoro subordinato ed autonomo; lavoratrice madre; licenziamento; contratti atipici; periodo di prova).
Modalità di valutazione: altro (test)

Titolo U.F.: Igiene e sicurezza degli alimenti

Durata: 24 ore

Contenuti formativi: Quadro normativo igienico-sanitario che regola le attività di vendita di prodotti alimentari e di somministrazione di alimenti e bevande; Regolamenti comunali; Gestione degli alimenti; formazione degli addetti; igiene della persona e dell'ambiente; programmi di pulizia giornaliera e modalità di raccolta e rimozione dei rifiuti, analisi dei potenziali rischi per gli alimenti. Interventi in caso di rischio; principi di nutrizione: la tutela del consumatore.
Modalità di valutazione: altro (test)

Titolo U.F.: La valutazione del rischio In campo alimentare

Durata: 10 ore

Contenuti formativi: I pericoli microbiologici, chimici e fisici. Nozioni di microbiologia. Epidemiologia delle malattie correlate con gli alimenti. I rischi nelle attività di preparazione e somministrazione di alimenti e bevande.
Modalità di valutazione: altro (test)

Modalità di verifica dell'apprendimento: lavori di gruppo, giochi di ruolo, test scritto finale
Certificazione finale: Attestato di requisito professionale

Per informazioni: tel. 0564 417941 – info@ascomformazionegrosseto.it
SEDE E SEGRETERIA: VIA TEVERE N. 17 – GROSSETO



CAT ASCOM MAREMMA SRL

*Agenzia Formativa Accreditata dalla Regione Toscana
di Ascom Confcommercio Grosseto*



CONFCOMMERCIO
IMPRESE PER L'ITALIA
ASCOM GROSSETO

CORSO ABILITANTE PER LA VENDITA e/o SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI E BEVANDE (ex REC)

**RICONOSCIUTO DALLA REGIONE TOSCANA
approvato con D. D. n. 1082 del 24/04/2015**



Finalità:

IL CORSO ABILITA ALL'ESERCIZIO DELL'ATTIVITA' DI COMMERCIO DEL SETTORE ALIMENTARE E ALLA SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI E BEVANDE (REQUISITO PROFESSIONALE PREVISTO DALLA LEGGE REGIONALE N. 28/2005)

Durata del corso: 90 ore

Destinatari: Persone fisiche, titolari o preposti che intendono esercitare l'attività di vendita e somministrazione al pubblico di alimenti e bevande (commercio al minuto in sede fissa e/o ambulante, bar, ristoranti, pizzerie, pub, ecc.)

Sede di svolgimento: sede formativa di Ascom – Grosseto – Via Tevere n. 17

Certificazione finale: Attestato di requisito professionale

**DURANTE IL CORSO TUTTI I PARTECIPANTI POTRANNO USUFRUIRE
GRATUITAMENTE DEL SERVIZIO DI CONSULENZA ALL'AVVIO DELL'ATTIVITA'**

Per informazioni: tel. 0564 417941 – info@ascomformazione grosseto.it
SEDE E SEGRETERIA: VIA TEVERE N. 17 – GROSSETO

Contenuti del percorso formativo – Descrizione delle Unità formative:

Titolo U.F.: Autocontrollo nelle produzioni alimentari: il sistema Haccp.

Durata: 16 ore

Contenuti formativi: Principi, scopi, ambito di applicazione e normativa; programma operativo per l'attuazione del sistema Haccp; linee guida per la stesura del manuale e dei piani di autocontrollo; analisi del rischio e della individuazione dei punti critici di controllo; Le linee guida della Regione Toscana in materia di autocontrollo e sistema sanzionatorio.
Modalità di valutazione: altro (test)

Titolo U.F.: Merceologia ed etichettatura degli alimenti

Durata: 10 ore

Contenuti formativi: Caratteristiche merceologiche ed organolettiche delle principali derrate alimentari; merceologia del settore alimentare e relativa etichettatura; etichettatura e rintracciabilità dei prodotti: d.lgs. 109/1992.
Modalità di valutazione: altro (test)

Titolo U.F.: Organizzazione del lavoro, sicurezza e qualità

Durata: 4 ore

Contenuti formativi: condizioni di sicurezza e di salubrità degli ambienti di lavoro: d.lgs. 81/2008; misure di prevenzione e protezione; gestione della documentazione obbligatoria; prevenzione incendi e procedure antincendio.
Modalità di valutazione: altro (test)

Titolo U.F.: Organizzazione e gestione Operativa dell'esercizio commerciale

Durata: 22 ore

Contenuti formativi: Nozioni di normativa amministrativa, fiscale, e tributaria; nozioni di assistenza e previdenza; nozioni per la creazione di un piano d'impresa; strumenti finanziari e contabilità; libri obbligatori; operazioni bancarie e finanziamenti, strumenti e modalità di pagamento; ricavi e costi aziendali; Budget di esercizio; Bilancio; Marketing e comunicazione aziendale; tutela dei Consumatori: il Codice del Consumo.
Modalità di valutazione: altro (test)

Titolo U.F.: Legislazione sociale

Durata: 4 ore

Contenuti formativi: Normativa sul lavoro e tipologie contratti (Statuto dei lavoratori; contratto collettivo: lavoro subordinato ed autonomo; lavoratrice madre; licenziamento; contratti atipici; periodo di prova).
Modalità di valutazione: altro (test)

Titolo U.F.: Igiene e sicurezza degli alimenti

Durata: 24 ore

Contenuti formativi: Quadro normativo igienico-sanitario che regola le attività di vendita di prodotti alimentari e di somministrazione di alimenti e bevande; Regolamenti comunali; Gestione degli alimenti; formazione degli addetti; igiene della persona e dell'ambiente; programmi di pulizia giornaliera e modalità di raccolta e rimozione dei rifiuti, analisi dei potenziali rischi per gli alimenti. Interventi in caso di rischio; principi di nutrizione: la tutela del consumatore.
Modalità di valutazione: altro (test)

Titolo U.F.: La valutazione del rischio In campo alimentare

Durata: 10 ore

Contenuti formativi: I pericoli microbiologici, chimici e fisici. Nozioni di microbiologia. Epidemiologia delle malattie correlate con gli alimenti. I rischi nelle attività di preparazione e somministrazione di alimenti e bevande.
Modalità di valutazione: altro (test)

Modalità di verifica dell'apprendimento: lavori di gruppo, giochi di ruolo, test scritto finale
Certificazione finale: Attestato di requisito professionale

Per informazioni: tel. 0564 417941 – info@ascomformazionegrosseto.it
SEDE E SEGRETERIA: VIA TEVERE N. 17 – GROSSETO



CAT ASCOM MAREMMA SRL

*Agenzia Formativa Accreditata dalla Regione Toscana
di Ascom Confcommercio Grosseto*



CONFCOMMERCIO
IMPRESE PER L'ITALIA
ASCOM GROSSETO

CORSO ABILITANTE PER LA VENDITA e/o SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI E BEVANDE (ex REC)

**RICONOSCIUTO DALLA REGIONE TOSCANA
approvato con D. D. n. 1082 del 24/04/2015**



Finalità:

IL CORSO ABILITA ALL'ESERCIZIO DELL'ATTIVITA' DI COMMERCIO DEL SETTORE ALIMENTARE E ALLA SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI E BEVANDE (REQUISITO PROFESSIONALE PREVISTO DALLA LEGGE REGIONALE N. 28/2005)

Durata del corso: 90 ore

Destinatari: Persone fisiche, titolari o preposti che intendono esercitare l'attività di vendita e somministrazione al pubblico di alimenti e bevande (commercio al minuto in sede fissa e/o ambulante, bar, ristoranti, pizzerie, pub, ecc.)

Sede di svolgimento: sede formativa di Ascom – Grosseto – Via Tevere n. 17

Certificazione finale: Attestato di requisito professionale

**DURANTE IL CORSO TUTTI I PARTECIPANTI POTRANNO USUFRUIRE
GRATUITAMENTE DEL SERVIZIO DI CONSULENZA ALL'AVVIO DELL'ATTIVITA'**

Per informazioni: tel. 0564 417941 – info@ascomformazionegrosseto.it
SEDE E SEGRETERIA: VIA TEVERE N. 17 – GROSSETO

Contenuti del percorso formativo – Descrizione delle Unità formative:

Titolo U.F.: Autocontrollo nelle produzioni alimentari: il sistema Haccp.

Durata: 16 ore

Contenuti formativi: Principi, scopi, ambito di applicazione e normativa; programma operativo per l'attuazione del sistema Haccp; linee guida per la stesura del manuale e dei piani di autocontrollo; analisi del rischio e della individuazione dei punti critici di controllo; Le linee guida della Regione Toscana in materia di autocontrollo e sistema sanzionatorio.
Modalità di valutazione: altro (test)

Titolo U.F.: Merceologia ed etichettatura degli alimenti

Durata: 10 ore

Contenuti formativi: Caratteristiche merceologiche ed organolettiche delle principali derrate alimentari; merceologia del settore alimentare e relativa etichettatura; etichettatura e rintracciabilità dei prodotti: d.lgs. 109/1992.
Modalità di valutazione: altro (test)

Titolo U.F.: Organizzazione del lavoro, sicurezza e qualità

Durata: 4 ore

Contenuti formativi: condizioni di sicurezza e di salubrità degli ambienti di lavoro: d.lgs. 81/2008; misure di prevenzione e protezione; gestione della documentazione obbligatoria; prevenzione incendi e procedure antincendio.
Modalità di valutazione: altro (test)

Titolo U.F.: Organizzazione e gestione Operativa dell'esercizio commerciale

Durata: 22 ore

Contenuti formativi: Nozioni di normativa amministrativa, fiscale, e tributaria; nozioni di assistenza e previdenza; nozioni per la creazione di un piano d'impresa; strumenti finanziari e contabilità; libri obbligatori; operazioni bancarie e finanziamenti, strumenti e modalità di pagamento; ricavi e costi aziendali; Budget di esercizio; Bilancio; Marketing e comunicazione aziendale; tutela dei Consumatori: il Codice del Consumo.
Modalità di valutazione: altro (test)

Titolo U.F.: Legislazione sociale

Durata: 4 ore

Contenuti formativi: Normativa sul lavoro e tipologie contratti (Statuto dei lavoratori; contratto collettivo: lavoro subordinato ed autonomo; lavoratrice madre; licenziamento; contratti atipici; periodo di prova).
Modalità di valutazione: altro (test)

Titolo U.F.: Igiene e sicurezza degli alimenti

Durata: 24 ore

Contenuti formativi: Quadro normativo igienico-sanitario che regola le attività di vendita di prodotti alimentari e di somministrazione di alimenti e bevande; Regolamenti comunali; Gestione degli alimenti; formazione degli addetti; igiene della persona e dell'ambiente; programmi di pulizia giornaliera e modalità di raccolta e rimozione dei rifiuti, analisi dei potenziali rischi per gli alimenti. Interventi in caso di rischio; principi di nutrizione: la tutela del consumatore.
Modalità di valutazione: altro (test)

Titolo U.F.: La valutazione del rischio In campo alimentare

Durata: 10 ore

Contenuti formativi: I pericoli microbiologici, chimici e fisici. Nozioni di microbiologia. Epidemiologia delle malattie correlate con gli alimenti. I rischi nelle attività di preparazione e somministrazione di alimenti e bevande.
Modalità di valutazione: altro (test)

Modalità di verifica dell'apprendimento: lavori di gruppo, giochi di ruolo, test scritto finale
Certificazione finale: Attestato di requisito professionale

Per informazioni: tel. 0564 417941 – info@ascomformazionegrosseto.it
SEDE E SEGRETERIA: VIA TEVERE N. 17 – GROSSETO



CAT ASCOM MAREMMA SRL

*Agenzia Formativa Accreditata dalla Regione Toscana
di Ascom Confcommercio Grosseto*



CONFCOMMERCIO
IMPRESE PER L'ITALIA
ASCOM GROSSETO

CORSO ABILITANTE PER LA VENDITA e/o SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI E BEVANDE (ex REC)

**RICONOSCIUTO DALLA REGIONE TOSCANA
approvato con D. D. n. 1082 del 24/04/2015**



Finalità:

IL CORSO ABILITA ALL'ESERCIZIO DELL'ATTIVITA' DI COMMERCIO DEL SETTORE ALIMENTARE E ALLA SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI E BEVANDE (REQUISITO PROFESSIONALE PREVISTO DALLA LEGGE REGIONALE N. 28/2005)

Durata del corso: 90 ore

Destinatari: Persone fisiche, titolari o preposti che intendono esercitare l'attività di vendita e somministrazione al pubblico di alimenti e bevande (commercio al minuto in sede fissa e/o ambulante, bar, ristoranti, pizzerie, pub, ecc.)

Sede di svolgimento: sede formativa di Ascom – Grosseto – Via Tevere n. 17

Certificazione finale: Attestato di requisito professionale

**DURANTE IL CORSO TUTTI I PARTECIPANTI POTRANNO USUFRUIRE
GRATUITAMENTE DEL SERVIZIO DI CONSULENZA ALL'AVVIO DELL'ATTIVITA'**

Per informazioni: tel. 0564 417941 – info@ascomformazionegrosseto.it
SEDE E SEGRETERIA: VIA TEVERE N. 17 – GROSSETO

Contenuti del percorso formativo – Descrizione delle Unità formative:

Titolo U.F.: Autocontrollo nelle produzioni alimentari: il sistema Haccp.

Durata: 16 ore

Contenuti formativi: Principi, scopi, ambito di applicazione e normativa; programma operativo per l'attuazione del sistema Haccp; linee guida per la stesura del manuale e dei piani di autocontrollo; analisi del rischio e della individuazione dei punti critici di controllo; Le linee guida della Regione Toscana in materia di autocontrollo e sistema sanzionatorio.
Modalità di valutazione: altro (test)

Titolo U.F.: Merceologia ed etichettatura degli alimenti

Durata: 10 ore

Contenuti formativi: Caratteristiche merceologiche ed organolettiche delle principali derrate alimentari; merceologia del settore alimentare e relativa etichettatura; etichettatura e rintracciabilità dei prodotti: d.lgs. 109/1992.
Modalità di valutazione: altro (test)

Titolo U.F.: Organizzazione del lavoro, sicurezza e qualità

Durata: 4 ore

Contenuti formativi: condizioni di sicurezza e di salubrità degli ambienti di lavoro: d.lgs. 81/2008; misure di prevenzione e protezione; gestione della documentazione obbligatoria; prevenzione incendi e procedure antincendio.
Modalità di valutazione: altro (test)

Titolo U.F.: Organizzazione e gestione Operativa dell'esercizio commerciale

Durata: 22 ore

Contenuti formativi: Nozioni di normativa amministrativa, fiscale, e tributaria; nozioni di assistenza e previdenza; nozioni per la creazione di un piano d'impresa; strumenti finanziari e contabilità; libri obbligatori; operazioni bancarie e finanziamenti, strumenti e modalità di pagamento; ricavi e costi aziendali; Budget di esercizio; Bilancio; Marketing e comunicazione aziendale; tutela dei Consumatori: il Codice del Consumo.
Modalità di valutazione: altro (test)

Titolo U.F.: Legislazione sociale

Durata: 4 ore

Contenuti formativi: Normativa sul lavoro e tipologie contratti (Statuto dei lavoratori; contratto collettivo: lavoro subordinato ed autonomo; lavoratrice madre; licenziamento; contratti atipici; periodo di prova).
Modalità di valutazione: altro (test)

Titolo U.F.: Igiene e sicurezza degli alimenti

Durata: 24 ore

Contenuti formativi: Quadro normativo igienico-sanitario che regola le attività di vendita di prodotti alimentari e di somministrazione di alimenti e bevande; Regolamenti comunali; Gestione degli alimenti; formazione degli addetti; igiene della persona e dell'ambiente; programmi di pulizia giornaliera e modalità di raccolta e rimozione dei rifiuti, analisi dei potenziali rischi per gli alimenti. Interventi in caso di rischio; principi di nutrizione: la tutela del consumatore.
Modalità di valutazione: altro (test)

Titolo U.F.: La valutazione del rischio In campo alimentare

Durata: 10 ore

Contenuti formativi: I pericoli microbiologici, chimici e fisici. Nozioni di microbiologia. Epidemiologia delle malattie correlate con gli alimenti. I rischi nelle attività di preparazione e somministrazione di alimenti e bevande.
Modalità di valutazione: altro (test)

Modalità di verifica dell'apprendimento: lavori di gruppo, giochi di ruolo, test scritto finale
Certificazione finale: Attestato di requisito professionale

Per informazioni: tel. 0564 417941 – info@ascomformazionegrosseto.it
SEDE E SEGRETERIA: VIA TEVERE N. 17 – GROSSETO



CAT ASCOM MAREMMA SRL

*Agenzia Formativa Accreditata dalla Regione Toscana
di Ascom Confcommercio Grosseto*



CONFCOMMERCIO
IMPRESE PER L'ITALIA
ASCOM GROSSETO

CORSO ABILITANTE PER LA VENDITA e/o SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI E BEVANDE (ex REC)

**RICONOSCIUTO DALLA REGIONE TOSCANA
approvato con D. D. n. 1082 del 24/04/2015**



Finalità:

IL CORSO ABILITA ALL'ESERCIZIO DELL'ATTIVITA' DI COMMERCIO DEL SETTORE ALIMENTARE E ALLA SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI E BEVANDE (REQUISITO PROFESSIONALE PREVISTO DALLA LEGGE REGIONALE N. 28/2005)

Durata del corso: 90 ore

Destinatari: Persone fisiche, titolari o preposti che intendono esercitare l'attività di vendita e somministrazione al pubblico di alimenti e bevande (commercio al minuto in sede fissa e/o ambulante, bar, ristoranti, pizzerie, pub, ecc.)

Sede di svolgimento: sede formativa di Ascom – Grosseto – Via Tevere n. 17

Certificazione finale: Attestato di requisito professionale

**DURANTE IL CORSO TUTTI I PARTECIPANTI POTRANNO USUFRUIRE
GRATUITAMENTE DEL SERVIZIO DI CONSULENZA ALL'AVVIO DELL'ATTIVITA'**

Per informazioni: tel. 0564 417941 – info@ascomformazionegrosseto.it
SEDE E SEGRETERIA: VIA TEVERE N. 17 – GROSSETO

Contenuti del percorso formativo – Descrizione delle Unità formative:

Titolo U.F.: Autocontrollo nelle produzioni alimentari: il sistema Haccp.

Durata: 16 ore

Contenuti formativi: Principi, scopi, ambito di applicazione e normativa; programma operativo per l'attuazione del sistema Haccp; linee guida per la stesura del manuale e dei piani di autocontrollo; analisi del rischio e della individuazione dei punti critici di controllo; Le linee guida della Regione Toscana in materia di autocontrollo e sistema sanzionatorio.
Modalità di valutazione: altro (test)

Titolo U.F.: Merceologia ed etichettatura degli alimenti

Durata: 10 ore

Contenuti formativi: Caratteristiche merceologiche ed organolettiche delle principali derrate alimentari; merceologia del settore alimentare e relativa etichettatura; etichettatura e rintracciabilità dei prodotti: d.lgs. 109/1992.
Modalità di valutazione: altro (test)

Titolo U.F.: Organizzazione del lavoro, sicurezza e qualità

Durata: 4 ore

Contenuti formativi: condizioni di sicurezza e di salubrità degli ambienti di lavoro: d.lgs. 81/2008; misure di prevenzione e protezione; gestione della documentazione obbligatoria; prevenzione incendi e procedure antincendio.
Modalità di valutazione: altro (test)

Titolo U.F.: Organizzazione e gestione Operativa dell'esercizio commerciale

Durata: 22 ore

Contenuti formativi: Nozioni di normativa amministrativa, fiscale, e tributaria; nozioni di assistenza e previdenza; nozioni per la creazione di un piano d'impresa; strumenti finanziari e contabilità; libri obbligatori; operazioni bancarie e finanziamenti, strumenti e modalità di pagamento; ricavi e costi aziendali; Budget di esercizio; Bilancio; Marketing e comunicazione aziendale; tutela dei Consumatori: il Codice del Consumo.
Modalità di valutazione: altro (test)

Titolo U.F.: Legislazione sociale

Durata: 4 ore

Contenuti formativi: Normativa sul lavoro e tipologie contratti (Statuto dei lavoratori; contratto collettivo: lavoro subordinato ed autonomo; lavoratrice madre; licenziamento; contratti atipici; periodo di prova).
Modalità di valutazione: altro (test)

Titolo U.F.: Igiene e sicurezza degli alimenti

Durata: 24 ore

Contenuti formativi: Quadro normativo igienico-sanitario che regola le attività di vendita di prodotti alimentari e di somministrazione di alimenti e bevande; Regolamenti comunali; Gestione degli alimenti; formazione degli addetti; igiene della persona e dell'ambiente; programmi di pulizia giornaliera e modalità di raccolta e rimozione dei rifiuti, analisi dei potenziali rischi per gli alimenti. Interventi in caso di rischio; principi di nutrizione: la tutela del consumatore.
Modalità di valutazione: altro (test)

Titolo U.F.: La valutazione del rischio In campo alimentare

Durata: 10 ore

Contenuti formativi: I pericoli microbiologici, chimici e fisici. Nozioni di microbiologia. Epidemiologia delle malattie correlate con gli alimenti. I rischi nelle attività di preparazione e somministrazione di alimenti e bevande.
Modalità di valutazione: altro (test)

Modalità di verifica dell'apprendimento: lavori di gruppo, giochi di ruolo, test scritto finale
Certificazione finale: Attestato di requisito professionale

Per informazioni: tel. 0564 417941 – info@ascomformazionegrosseto.it
SEDE E SEGRETERIA: VIA TEVERE N. 17 – GROSSETO