

<b>Titolo</b>	Somministrazione di alimenti e bevande e attività di commercio nel settore merceologico alimentare
<b>Area</b>	Alimentare
<b>Tipologia</b>	Cofinanziato all'70% dalla Regione Piemonte
<b>Durata</b>	104 ore
<b>Orario</b>	Diurno/Serale
<b>Costo</b>	343,20 € + 16 € marca da bollo a carico dell'allievo
<b>Certificazione</b>	Abilitazione professionale
<b>Posti</b>	16
<b>Destinatari</b>	Lavoratori con contratto di lavoro subordinato a tempo indeterminato, anche a tempo parziale, in ambito privato; Lavoratori con contratto di lavoro subordinato a tempo determinato o di collaborazione organizzata dal committente ai sensi dell'art. 2 del D.Lgs. n.81/2015 e s.m.i., nonché inseriti nelle altre tipologie contrattuali previste dalla vigente normativa in materia che configurino lo stato di lavoratore occupato, in ambito privato; Lavoratori percettori di ammortizzatori sociali in costanza di rapporto di lavoro ai sensi del Dlgs 148/2015; Titolari e coadiuvanti di microimpresa; Professionisti iscritti ai relativi ordini/collegi; Lavoratori autonomi titolari di partita IVA
<b>Pre-Requisiti</b>	Per l'ammissione occorre possedere i seguenti requisiti: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Assolvimento degli obblighi scolastici</li> <li>- Gli allievi migranti, provenienti da paesi non facenti parte dell'Unione Europea dovranno essere in regola con la vigente normativa nazionale in materia di immigrazione.</li> <li>-</li> </ul>
<b>Criteri di selezione</b>	Non è previsto nessun criterio di selezione se non l'ordine di iscrizione
<b>Descrizione</b>	Il percorso formativo, previo superamento dell'esame finale di idoneità presso la CCIAA competente, abilita all'accesso e all'esercizio dell'attività di somministrazione di alimenti e bevande e all'accesso all'esercizio in qualsiasi forma di un'attività di commercio relativamente al settore merceologico alimentare.
<b>Argomenti</b>	Accoglienza Modulo 1 <ul style="list-style-type: none"> <li>• Elementi di marketing</li> <li>• Servizio di preparazione e somministrazione</li> </ul> Modulo 2 <ul style="list-style-type: none"> <li>• Piano di autocontrollo (HACCP)</li> <li>• Legislazione igienico-sanitaria</li> </ul> Modulo 3 <ul style="list-style-type: none"> <li>• Sicurezza sui luoghi di lavoro</li> <li>• Aspetti fiscali e amministrativi di un'azienda</li> <li>• Normativa vigente nella gestione del personale</li> <li>• Elementi di tipologie di aziende</li> <li>• Legislazione sociale, penale e del lavoro</li> <li>• Legislazione sulla somministrazione/vendita di alimenti e bevande</li> <li>• Sistemi e tecniche di gestione e organizzazione</li> <li>• Legislazione fiscale</li> <li>• Amministrazione e contabilità aziendale</li> </ul> Esame Finale presso la CCIA di Torino
<b>Sede Corso</b>	<b>Consorzio Formazione Canavese</b> Via Demetrio Cosola, 12 - 10034 Chivasso - Tel 0119113811 E-Mail <a href="mailto:info@consorziofc.it">info@consorziofc.it</a>