

**REGOLAMENTO CORSO ABILITANTE PER "COMMERCIO E SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI E BEVANDE"****FIGURA E PROFILO**

Il percorso formativo, previo superamento dell'esame finale di idoneità, abilita l'Operatore commerciale 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.

**OBIETTIVI FORMATIVI/SBOCCHI PROFESSIONALI**

Il corso fornisce agli iscritti le conoscenze e le competenze necessarie per poter esercitare in futuro l'attività di operatore commerciale nel settore alimentare (settore alimentare d. leg.vo 114/98 e somministrazione al pubblico di alimenti e bevande L. 287/91)

**PROGRAMMA DIDATTICO**

MODULO	LEGISLAZIONE FISCALE E GIURIDICA		N. ORE	
	N.	Argomenti da trattare	Teoria	Pratica
I	1	Imprese individuali – Le società commerciali: società di persone, società di capitali – Cooperative fra dettaglianti – Franchising.	4	
	2	Adempimenti tributari – le imposte e lo statuto del contribuente – le pratiche commerciali	4	
	3	Scritture e libri contabili: vidimazione dei registri – Bilancio: stato patrimoniale e conto economico.	2	
	4	Contratto di compravendita: consegna della merce e relativi pagamenti – Documenti di compravendita: DDT e Fatturazione – vari tipi di fatture	2	
	5	Imposta sul valore aggiunto (IVA): volume d'affare – registri IVA e dichiarazioni – Scorporo dell'IVA – Ventilazione e conservazione documentazione IVA.	2	2
	6	Imposte e tasse: imposte dirette e indirette – Anagrafe tributaria – codice fiscale – Domicilio Fiscale – Irpef: redditi assoggettati all'Irpef, redditi esclusi, oneri deducibili, detrazione d'imposta, redditi soggetti a tassazione separata, modalità di pagamento dell'Irpef – Altre imposte.	2	2

MODULO	SICUREZZA SUL LAVORO		N. ORE	
	N.	Argomenti da trattare	Teoria	Pratica
II	1	Luoghi di lavoro – Attrezzature – Segnaletica – Sicurezza e Prevenzione infortuni – Uso dei dispositivi di protezione individuali	2	

	CONSERVAZIONE DEI PRODOTTI ALIMENTARI		N. ORE	
	N.	Argomenti da trattare	Teoria	Pratica
	MODULO III	1	Tipologie di conservazione (caldo, freddo, eliminazione dell'acqua) – Infezioni alimentari – Metodi di stoccaggi alimenti.	2
2		Normativa sull'igiene dei prodotti alimentari – tecnologia alimentare – Igiene e sanità del personale addetto alla somministrazione di alimenti e bevande – normative igieniche per la corretta conservazione, esposizione e somministrazione degli alimenti e bevande.	4	
3		Disposizioni della legge 155/97 (HACCP) . Attuazione leggi igieniche-sanitarie riferite all'alimentazione umana.	2	

	MARKETING E GESTIONE AZIENDALE		N. ORE	
	N.	Argomenti da trattare	Teoria	Pratica
	MODULO IV	1	Tecniche di comunicazione tra le imprese – Il prezzo e le politiche di prezzo - la figure del venditore, Il merchandising e la vendita	2
2		Titoli di credito: la cambiale e gli assegni – Assegni bancari e circolari – Altri titoli di credito.	2	
3		Gestione attività commerciale: proprietario, titolare, subentrante, relazioni fra aziende.	2	
4		Marketing: nozioni di tecniche di vendita applicate alla somministrazione di alimenti e bevande, cenni storici su Marketing, la misurazione del mercato, analisi della domanda e dell'offerta.	2	

	MERCEOLOGIA		N. ORE	
	N.	Argomenti da trattare	Teoria	Pratica
	MODULO V	1	Nozioni di carattere generale e particolare sulla preparazione, conservazione e somministrazione di alimenti e bevande.	4
2		Alimentazione di origine animale e vegetale – Indennità per la vendita dell'avviamento – orario dei negozi e pubblici esercizi.	4	
3		registratore di cassa – documenti da esporre nell'esercizio di vendita – Liquidazioni – saldi – vendite promozionali – Vendite a premio.	4	

MODULO VI	LEGISLAZIONE DEL LAVORO		N. ORE	
	N.	Argomenti da trattare	Teoria	Pratica
	1	Contributi e tasse da pagare per l'assistenza sanitaria e per la pensione – Modalità di pagamento dei contributi.	4	
2	Legislazione del lavoro: i dipendenti delle aziende commerciali – Il lavoro dipendente: le norme che lo regolano – Organi e uffici che vigilano sul rapporto di lavoro – Assunzione dei dipendenti: la formalità – Durata del rapporto di lavoro – Documenti dei lavoratori – Libri e registri obbligatori –	3	5	
3	Retribuzione: elementi principali – Assistenza sanitaria per i dipendenti – pratiche da avviare presso gli enti previdenziali – Cessazione del rapporto di lavoro	1	5	

MODULO VII	STAGE		N. ORE	
	N.	Argomenti da trattare	Teoria	Pratica
	1	Full immersione nelle attività proprie dell'azienda ospitante per mettere in pratica e consolidare "on the job" quanto appreso nella fase d'aula. L'organizzazione della fase di stage viene definita e personalizzata secondo le esigenze e le attitudini di ciascun partecipante al fine di valorizzare le vocazioni professionali e gli Skills emersi durante le attività didattiche in aula. Tale periodo di stage potrà svolgersi presso strutture possibilmente allocate nella Regione di residenza.		60

### ***REQUISITI DI ACCESSO***

Per l'ammissione occorre possedere i seguenti requisiti:

- Assolvimento degli obblighi scolastici;
- Gli allievi migranti, provenienti da paesi non facenti parte dell'Unione Europea dovranno essere in regola con la vigente normativa nazionale in materia di lavoro e igienico-sanitarie.

### ***DESTINATARI***

Il corso è rivolto a tutti coloro che intendono avviare o gestire un'attività per il commercio di prodotti alimentari e somministrazione al pubblico di alimenti e bevande: ristoranti, pizzerie, bar, birrerie, paninoteche, trattorie, tavole calde, pasticcerie, gelaterie, salumerie, supermercati, pub, macellerie e simili.

### ***DURATA DEL CORSO E METODOLOGIA***

Il corso ha una durata di 120 ore, da svolgersi in 3/6 mesi. Esso si svolge in aula per piccoli gruppi con lezioni frontali ed esercitazioni. Alla fine del percorso formativo dovrà essere effettuato un test finale per il conseguimento dell'attestato di abilitazione alla somministrazione e commercializzazione di alimenti e bevande in tutta Italia ai sensi del D.lgs 26 marzo 2010 n. 59.

### ***ESAME FINALE E CERTIFICAZIONI***

Il superamento dell'esame finale di *Operatore Commerciale per Somministrazione di alimenti e bevande* riconosciuto dalla Regione Basilicata, comporta il rilascio di un **attestato di abilitazione** che permette al partecipante che ha seguito la formazione di essere in regola con quanto previsto dalla normativa Nazionale e Regionale.

### ***SPENDIBILITÀ DEL TITOLO***

L'attestato di abilitazione consente all'Operatore Commerciale di svolgere attività commerciali, come: bar, ristoranti, birrerie, pasticcerie, gelaterie, salumerie, supermercati macellerie e tutte le altre attività.

### ***REQUISITI PER ESERCITARE L'ATTIVITÀ COMMERCIALE***

Per gestire un'attività commerciale il decreto leg. 59/2010 prevede il possesso dei requisiti professionali e morali di cui appresso indicati:

- Aver frequentato con esito positivo un corso professionale per il commercio, la preparazione o la somministrazione degli alimenti, istituito o riconosciuto dalle Regioni;
- Aver prestato la propria opera, per almeno due anni, anche non continuativi, nel quinquennio precedente, presso imprese esercenti l'attività nel settore della somministrazione di alimenti e bevande, in qualità di dipendente qualificato, addetto alla vendita o all'amministrazione o alla preparazione degli alimenti, in qualità di socio lavoratore o, se trattasi di coniuge, parente o affine entro il terzo grado dell'imprenditore, in qualità di coadiutore familiare, comprovata dall'iscrizione all'Istituto Nazionale Previdenza sociale (INPS);
- Essere in possesso di un diploma di scuola secondaria superiore o di laurea, anche triennale, o di altra scuola ad indirizzo professionale, almeno triennale, purchè nel corso di studi siano previste materie attinenti al commercio, alla preparazione o alla somministrazione degli alimenti.

### ***REQUISITI MORALI***

Per esercitare l'attività commerciale, il titolare di impresa individuale o il legale rappresentante, i soci e il preposto della società devono essere in possesso dei requisiti morali definiti nell'art. 71, c. 1. del d. leg.vo 59/2010.

### ***TASSE SCOLASTICHE***

Si riportano qui di seguito gli importi delle tasse:

TOTALE Complessivo x iscr. OSA €		RATEIZZAZIONE						
		Q. ISCRIZIONE €		RT MENSILE €		Nr. RT	TOTALE FINALE €	
<b>420</b>	<b>00</b>	<b>50</b>	<b>00</b>	<b>92</b>	<b>50</b>	<b>4</b>	<b>420</b>	<b>00</b>

Ciascun partecipante o corsista dovrà provvedere ai versamenti tenendo conto di quanto appresso indicato nei prospetti che qui seguono:

a) *tramite versamento su conto corrente postale, come da prospetto:*

<b>BENEFICIARIO</b>	<b>SCUOLA NAZIONALE CENTRO DI ISTR. PROFESS. E CULTURALE</b>
<b>CONTO CORRENTE POSTALE</b>	<b>1017655240</b>
<b>BANCO POSTA</b>	<b>POSTE ITALIANE SPA</b>
<b>CAUSALE</b>	<b>Indicare sempre nella causale cognome e nome, istituto frequentante e classe</b>

b) *tramite bonifico da effettuare sul conto corrente postale, come da prospetto*

<b>BENEFICIARIO</b>	<b>SCUOLA NAZIONALE CENTRO DI ISTR. PROFESS. E CULTURALE</b>
<b>I B A N</b>	<b>IT77J 07601 04200 001017655240</b>
<b>BANCO POSTA</b>	<b>POSTE ITALIANE SPA</b>
<b>CAUSALE</b>	<b>Indicare sempre nella causale cognome e nome, istituto frequentante e classe</b>

\* Sulla base dei versamenti, la Scuola Nazionale C.I.P. provvederà ad emettere regolare documento fiscale intestato a ciascun studente a seguito dell'attività formativa svolta.

### ***PROCEDURA PER L'ISCRIZIONE AL CORSO PER OPERATORE COMMERCIALE***

Per effettuare l'iscrizione al corso di Operatore Commerciale per somministrazione di alimenti e bevande occorre seguire le indicazioni di seguito elencate:

- a. contatto diretto con la **Scuola Nazionale Centro di Istruzione Professionale e Culturale**;
- b. per via telematica

Per le iscrizioni di cui al punto a) gli interessati dovranno presentarsi direttamente presso la *Segreteria della Scuola Nazionale Centro di Istruzione Professionale e Culturale – via dell'Edilizia, snc – tel. 0971/59313 oppure presso le succursali:*

- *via della Tecnica (C.D. Rossellino), 24 – tel. 0971/57687; cell. 366/8991882;*
- *via Giovanni XXIII, 32 – 75020 Scanzano Jonico (MT) – tel e fax: 0835/953737.*

Per le iscrizioni, invece, di cui al punto b), gli interessati dovranno seguire le seguenti istruzioni:

- 1) scaricare dal sito la domanda di iscrizione riguardante la formazione per Operatore Commerciale, compilarla in tutte le sue voci e sottoscriverla;
- 2) spedire la domanda, unitamente ai seguenti altri documenti:
  - a. copia di un documento di riconoscimento valido;
  - b. copia del proprio codice fiscale;
  - c. copia del titolo di studio in proprio possesso;
  - d. copia della ricevuta di versamento relativa all'iscrizione

indirizzata a: **Scuola Nazionale Centro di Istruzione Professionale e Culturale – via della Tecnica (C. D. Rossellino), 24 – 85100 Potenza.**

### ***SERVIZI DI ORIENTAMENTO E SUPPORTO DIDATTICO-AMMINISTRATIVO***

La Scuola Nazionale C. I. P. fornisce, ai potenziali fruitori delle diverse offerte didattiche e formative svoltesi o, comunque, in via di svolgimento, i seguenti servizi:

- 1) informazioni sugli sbocchi lavorativi e possibilità di utilizzo dei titoli conseguiti;
- 2) procedure da seguire per la prenotazione e partecipazione agli esami;
- 3) lezioni digitali: sessioni dimostrative, proiezioni, ecc.;
- 4) area amministrativa riservata: tasse, certificati, ecc.