

Sicurezza In Soccorso S.r.l.

Consulenza e Formazione Sicurezza nei luoghi di lavoro e H.A.C.C.P., privacy, medicina del Lavoro, safety shop

Sede Legale: Via Giovanni da Procida, 5 - 20149 Milano (MI) - IT

Sede Operativa: Via Giovanni XXIII, 60 - 72015 Fasano (BR) - IT

Tel. 0802121366 / 3335002503 Fax 0804422654

e-mail: segreteria@insoccorso.it - Pec: sicurezzainsoccorso@pec.it - Internet: www.insoccorso.it

C.F./P.Iva 10188980964



CORSO DI FORMAZIONE

SAB - SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI E BEVANDE

MODULO 1 - Riconoscimento merceologico ed etichettatura degli alimenti (10 ore)

- Merceologia del settore alimentare e relativa etichettatura
- Etichettatura e rintracciabilità dei prodotti D.Lgs 109/92 e s.m.i
- Normativa Nazionale e Regionale delle produzioni agroalimentari

MODULO 2 - Manipolazione igienica e sicura degli alimenti (20 ore)

- L.R. ... Legge 25 agosto 1991, n.287; L.283/1962 e sue modifiche ed integrazioni; DPR 327/1980; D.Lgs 193/2007; Reg. CE 178/2002; Reg. CE 852/2004; Reg. CE 2073/2005. (Regolamenti del pacchetto igiene – Hygiene Package)
- Il sistema HACCP: Principi, scopi campo di applicazione e normativa di riferimento; Programmazione operativa per l'attuazione
- I rischi igienico sanitari per: locali, strumenti e attrezzature, produzione e prodotti, personale
- Pulizia ordinaria giornaliera, straordinaria, modalità di raccolta e rimozione dei rifiuti
- I rischi per gli alimenti nella produzione, preparazione, stoccaggio, cottura, manipolazione, trasformazione, confezionamento, conservazione, distribuzione, somministrazione (analisi delle cause e del processo)
- Procedure da seguire in ipotesi di rilevazione di prodotti che rappresentano rischio per la salute
- Le principali alterazioni e contaminazioni cui sono soggetti gli alimenti ed i relativi fattori responsabili di malattie di origine alimentare; tossinfezioni ed intossicazioni alimentari; contaminanti biotici e abiotici degli alimenti

Sicurezza In Soccorso S.r.l.

Consulenza e Formazione Sicurezza nei luoghi di lavoro e H.A.C.C.P., privacy, medicina del Lavoro, safety shop

Sede Legale: Via Giovanni da Procida, 5 - 20149 Milano (MI) - IT

Sede Operativa: Via Giovanni XXIII, 60 - 72015 Fasano (BR) - IT

Tel. 0802121366 / 3335002503 Fax 0804422654

e-mail: segreteria@insoccorso.it - Pec: sicurezzainsoccorso@pec.it - Internet: www.insoccorso.it

C.F./P.Iva 10188980964



- La deperibilità degli alimenti
- Metodi di conservazione degli alimenti

MODULO 3 - Gestione sicura del luogo di lavoro. Prevenzione incendi ed adozione delle procedure antincendio (20 ore)

- Il quadro normativo vigente in tema di sicurezza: Elementi di igiene e sicurezza nei luoghi di lavoro
- I rischi presenti sul luogo di lavoro e le modalità di prevenzione
- Primi interventi di pronto soccorso in caso di infortunio
- Gestione della documentazione obbligatoria
- Il rapporto con il rappresentante dei lavoratori per la sicurezza
- Formazione e Informazione del personale
- L'incendio e la prevenzione con particolare riferimento agli strumenti e alle attrezzature utilizzate per la manipolazione, preparazione e trasformazione degli alimenti;
- Gestione delle emergenze
- Uso degli Estintori

MODULO 4 - Avviamento e gestione finanziaria, amministrativa e fiscale dell'esercizio commerciale (30 ore)

- Il lavoro autonomo: Adempimenti e autorizzazioni per avviare un esercizio
- Legislazione vigente e sanzioni amministrative
- Sistema contabile: Regimi contabili e tenuta della contabilità, operazioni bancarie e finanziamenti, strumenti e modalità di pagamento
- Sistema Fiscale: Imposte, tasse, tributi, ricavi e costi aziendali, budget d'esercizio, bilancio

Sicurezza In Soccorso S.r.l.

Consulenza e Formazione Sicurezza nei luoghi di lavoro e H.A.C.C.P., privacy, medicina del Lavoro, safety shop

Sede Legale: Via Giovanni da Procida, 5 - 20149 Milano (MI) - IT

Sede Operativa: Via Giovanni XXIII, 60 - 72015 Fasano (BR) - IT

Tel. 0802121366 / 3335002503 Fax 0804422654

e-mail: segreteria@insoccorso.it - Pec: sicurezzainsoccorso@pec.it - Internet: www.insoccorso.it

C.F./P.Iva 10188980964



- Assistenza e previdenza per i titolari di esercizi commerciali e d esercizi pubblici, assistenza e previdenza per il lavoratore dipendente, rapporti con gli Enti previdenziali ed assistenziali
- Tipologie di contratto di lavoro: l'apprendistato, i contratti di inserimento, il contratto di lavoro a tempo determinato, il contratto di lavoro indeterminato, il contratto di lavoro part-time
- Diritti e doveri del datore di lavoro e dei lavoratori

MODULO 5 - Organizzazione e gestione operativa dell'esercizio commerciale (20 ore)

- Assortimento, gestione e rotazione delle scorte
- Il marketing di base
- Marketing mix dell'impresa commerciale
- Tecniche di comunicazione interpersonale, accoglienza e fidelizzazione del cliente e di negoziazione commerciale
- La psicologia della vendita e del consumatore
- Il ruolo della pubblicità
- Metodi di mise en place, preparazione del tavolo di servizio