

Operazione Rif. PA 2019-19536/RER autorizzata con DET. 16331 in data 26/07/2023 dalla Regione Emilia-Romagna.



Ristorazione

## CORSO PROFESSIONALE PER IMPRENDITORE COMMERCIALE E SOMMINISTRAZIONE ALIMENTI E BEVANDE (SAB)

Nel rispetto della normativa vigente il percorso sarà erogato parzialmente in modalità "videoconferenza"



### Obiettivi

Il corso fornisce l'abilitazione SAB (ex REC) a tutte le persone che desiderano avviare un'attività commerciale che prevede la somministrazione di alimenti e bevande, come bar, ristoranti e negozi di articoli alimentari.

Il corso permette di ottenere inoltre l'attestato per alimentaristi, quello per la produzione e somministrazione di alimenti senza glutine (per clienti celiaci) e i certificati "Prevenzione incendi" e "RSPP Datori di lavoro", obbligatori per la legge sulla Sicurezza sul lavoro 81/2008.

### Argomenti

#### 1. Etichettatura degli alimenti e riconoscimento merceologico:

- merceologia, etichettatura e rintracciabilità per la tutela del consumatore
- normativa per la valorizzazione delle produzioni agroalimentari

#### 2. Manipolazione igienica e sicura degli alimenti:

- sistema HACCP, manuale operativo e piani di autocontrollo
- programmi di pulizia e gestione rifiuti
- rischi igienico-sanitari, alimentari e microbiologia

#### 3. Gestione della sicurezza nel luogo di lavoro:

**DURATA TOTALE:**  
100 ore

**CALENDARIO:**  
dal: 15/05/2025  
al : 10/07/2025

**TERMINE ISCRIZIONI:**  
05/05/2025

**SEDE DI SVOLGIMENTO:**  
MODENA

**REFERENTE DEL CORSO:**  
Martina Ausiello  
info.modena@formart.it  
059 3369911

**QUOTA DI PARTECIPAZIONE:**  
600.00 €

esenti IVA



- gestione dei rischi sul luogo di lavoro e documentazione obbligatoria
- formazione e informazione del personale, rapporto con gli RLS

#### **4. Prevenzione e adozione di misure antincendio:**

- principi e prodotti della combustione, effetti sull'uomo, misure di protezione
- esercitazione all'uso degli estintori portatili

#### **5. Start-up, gestione finanziaria, amministrativa e fiscale:**

- adempimenti e autorizzazioni per l'avvio dell'attività
- nozioni di base del sistema contabile e fiscale
- analisi di ricavi e costi, budget e bilancio
- controlli e sanzioni, assistenza e previdenza per i titolari

#### **6. Marketing e gestione dell'esercizio commerciale:**

- gestione delle scorte
- marketing mix
- tecniche di comunicazione e di negoziazione commerciale

#### **Destinatari**

Il corso è dedicato a persone che desiderano avviare:

- bar, pub, pasticcerie, gelaterie e gastronomie e paninoteche
- ristoranti, pizzerie, pub e street food truck
- panifici e negozi di articoli alimentari
- e-commerce di alimenti tipici e vini
- home restaurant

#### **RIFERIMENTI**

##### **LEGISLATIVI**

- DGR 1597/2010
- D.LGS. 59/2010
- D.LGS. 81/2008 e D.M. 02/09/2021
- DGR 342/2004 e L.R. 11/2003
- Determinazione 3642/2018

#### **Calendario**

Le lezioni si svolgeranno nella giornate del lunedì, martedì e giovedì nella fascia oraria 18.30 - 22:30.

N. 38 ore delle 100 previste potranno essere erogate online.

#### **Docenti**

Carla Cappi, Luca Malmusi, Walter Malvezzi

#### **Requisiti**

Per accedere al corso è sufficiente essere maggiorenni e aver adempiuto al diritto/dovere all'istruzione. Le persone in possesso di una cittadinanza estera dovranno superare un test d'ingresso per dimostrare la conoscenza della lingua italiana a livello A1 QCER.

Il corso sarà realizzato solo al raggiungimento del numero minimo di iscritti.

Le date potrebbero subire variazioni.

