Imprenditore commerciale alimentare e somministrazione alimenti e bevande (SAB)

Imprenditore commerciale e somministrazione alimenti e bevande

Operazione da inoltrare alla PA per la richiesta di autorizzazione al raggiungimento del numero minimo di partecipanti



Costo
A pagamento

Durata
100 ore

Sede
Modena, Online

Settori
Alimentare

Destinatari
Persone

Tipologie
Per occupati, Per disoccupati

Termine iscrizioni
11/12/2026

Data inizio
11/01/2027

Data fine
10/03/2027

Obiettivi

Il corso consente di avviare una attività nel settore della somministrazione di alimenti e bevande. È valido anche per l'esercizio di un'attività nel settore alimentare. (Come sancito dal D.Lgs 59/2010 Art.71)

Destinatari

Maggiorenni che abbiano assolto gli obblighi di studio e che necessitino dell'abilitazione necessaria ad aprire un'attività nell'ambito della somministrazione di alimenti e bevande.
Gli stranieri devono dimostrare una sufficiente conoscenza della lingua italiana orale e scritta, che consenta di partecipare attivamente al percorso formativo: tale conoscenza può essere verificata attraverso un test di ingresso da conservare agli atti dei soggetti attuatori.

Contenuti del corso

- Riconoscimento merceologico ed etichettatura degli alimenti; manipolazione igienica e sicura degli alimenti
- Gestione sicura del luogo di lavoro, prevenzione incendi e adozione di procedure antincendio.
- Avviamento, organizzazione, gestione finanziaria e operativa dell'esercizio commerciale.
- Tecniche di vendita e comunicazione con il cliente.
- RSPP (Responsabile del Servizio Prevenzione e Protezione)
- Incontro con una nutrizionista esperta sul tema Celiachia.

Attestato

1. Attestato di frequenza rilasciato a coloro che hanno frequentato almeno l'80% del monte ore complessivo previsto e superato le verifiche finali di apprendimento.
   (Valido sia per l'accesso all'attività di somministrazione alimenti e bevande che per l'attività commerciale nel settore alimentare)
2. Attestato per il RSPP
3. Attestato antincendio rischio basso
4. Produzione, somministrazione e manipolazione alimenti senza glutine

Quota di partecipazione

600,00 €

Calendario

Il corso verrà realizzato con un minimo di 15 iscritti da gennaio a marzo 2027
Indicativamente nella serate di Lunedì Mercoledì e Giovedì dalle 18:00 alle 22:00

Sede del corso

La ore di corso in presenza verranno realizzate nella sede più vicina alla residenza del maggior numero d'iscritti

Referente

Paola Notari | Email: notari@cnafoer.it | Telefono: 3281047132