



# Corso di formazione Imprenditore commerciale per la somministrazione di alimenti e bevande (SAB)

FORMAZIONE REGOLAMENTATA AUTORIZZATA Rif.PA 2012/8926

## OBIETTIVI

Il presente percorso formativo nasce per rispondere alle esigenze di coloro che intendono avviare un'attività di esercizio di somministrazione di alimenti e bevande ai sensi di quanto previsto dalla L.R. 14/03 e non possiedono i requisiti professionali abilitanti previsti dall'art.6.

Si intende per attività di somministrazione alimenti e bevande (comprese quelle alcoliche di qualsiasi gradazione) la vendita per il consumo sul posto in tutti casi in cui gli acquirenti consumano i prodotti in locali o superfici aperte al pubblico attrezzati a tal fine. (Sono escluse dall'ambito di applicabilità della L.R. 14/03 gli agriturismi, le attività legate al turismo rurale; le strutture turistiche ricettive; i circoli privati ed i bed & breakfast.)

## DESTINATARI

Destinatari dell'azione formativa sono coloro che intendono esercitare l'attività di somministrazione di alimenti e bevande secondo quanto previsto dal DLgs 59/2010 art 71 c6 ma che **non possiedono nessuno dei seguenti requisiti professionali:**

- Diploma di istituto professionale o di istituto tecnico alberghiero attinente la conservazione, la trasformazione, la manipolazione e la somministrazione di bevande e alimenti;
- Laurea breve o specialistica finalizzata prevalentemente alla preparazione o somministrazione di alimenti e bevande da individuare tra i percorsi previsti dall'autonomia didattica riconosciuta agli Atenei secondo le vigenti disposizioni dell'ordinamento giuridico italiano;
- Avere esercitato in proprio, per almeno due anni nell'ultimo quinquennio, l'attività di somministrazione al pubblico di alimenti e bevande, o aver prestato la propria opera, per almeno due anni nell'ultimo quinquennio, presso imprese esercenti al pubblico la somministrazione di alimenti e bevande, in qualità di dipendente qualificato addetto alla somministrazione o, se trattasi di coniuge, parente o affine, entro il terzo grado, dell'imprenditore, in qualità di coadiutore familiare, comprovata dall'iscrizione all'INPS;
- Essere stato iscritto al registro esercenti il commercio di cui alla legge 11 giugno 1971 n. 426 (Disciplina del Commercio), per attività di somministrazione al pubblico di alimenti e bevande o alla sezione speciale del medesimo registro per la gestione di impresa turistica salva cancellazione dal medesimo registro.

L'ammissione al corso è subordinata all'accertamento dei seguenti requisiti:

- ◆ Maggiore età ovvero adempimento dell'obbligo formativo
- ◆ Essere cittadino italiano o della Comunità Europea o cittadino extracomunitario residente in Italia in possesso del permesso di soggiorno;
- ◆ Solo per gli stranieri: dimostrare una sufficiente conoscenza della lingua italiana orale e scritta, che consenta di partecipare attivamente al percorso formativo;
- ◆ Aver assolto agli obblighi scolastici ai sensi della normativa vigente.

## COMPETENZE

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 e gestione finanziaria, amministrativa e fiscale dell'esercizio di somministrazione di alimenti e bevande; Organizzazione e gestione operativa dell'esercizio di somministrazione alimenti e bevande

## AVVIO DEL CORSO

**5 marzo 2018**

## FREQUENZA E ISCRIZIONI

Il corso, della durata di 100 ore, verrà avviato al raggiungimento del numero minimo di 15 iscrizioni. Nel caso il numero delle domande effettuate da persone in possesso dei requisiti richiesti risulti superiore al numero dei posti disponibili, il criterio utilizzato per l'ammissione dei partecipanti sarà l'ordine di arrivo delle schede di iscrizione.

Le lezioni si terranno presso la sede di Ferrara indicativamente nei giorni di lunedì, mercoledì e giovedì in orario pomeridiano o serale, il calendario verrà dettagliato in base alle esigenze dei partecipanti per quanto possibile.

La frequenza è obbligatoria per almeno l'80%, pena la non ammissibilità all'esame finale.

Le iscrizioni sono attualmente aperte.

Il costo finale del corso è di € 575,00 da pagarsi in due rate, al principio ed a metà corso.

## ATTESTATI

1. Attestato di frequenza con verifica di apprendimento (abilitante all'esercizio della somministrazione di alimenti e bevande)
2. Attestato per il Responsabile del Servizio Prevenzione e Protezione
3. Attestato antincendio rischio basso
4. Attestato di alimentarista

L'attestato 1 viene rilasciato previo superamento dell'esame finale.

Gli attestati 2, 3, 4 vengono rilasciati solo se il partecipante è presente durante tutte le ore dedicate ad ogni specifico argomento.

## PER INFORMAZIONI E ISCRIZIONI

ECIPAR FERRARA Via M. Tassini, 8 41123 Ferrara Tel. 0532-66440 [www.eciparfe.it](http://www.eciparfe.it)

Elena Bonati - mail [ebonati@eciparfe.it](mailto:ebonati@eciparfe.it)



ECIPAR FERRARA  
Formazione e servizi innovativi  
per l'artigianato e la piccola impresa

Società cooperativa a responsabilità limitata  
C.F. e P.IVA 00715600383 - Iscr. Albo Soc. Coop. n. A111191  
Sede Legale ed Operativa: Via Marcello Tassini, 8 - 44123 Ferrara  
Tel 0532 66440 - Fax 0532 66442  
Sede didattica: Via Ferrarese, 52 - 44042 Cento (FE)  
[www.eciparfe.it](http://www.eciparfe.it) - [info@eciparfe.it](mailto:info@eciparfe.it)

