



Studio Sannino S.a.s.
Centro di Formazione Professionale & Consulenza Aziendale

Via Oglio, 1 - 20139 Milano
Tel.02.2891586 Fax. 02.26891602

www.studiosannino.it - info@studiosannino.it

P.IVA e CF 06577710962



Programma del corso abilitante all'esercizio di somministrazione di alimenti e bevande ed esercizio dell'attività commerciale nel settore alimentare (EX REC) 130 ore

Area Igienico sanitaria 40 ore

Quadro normativo:

- Pacchetto igiene (Reg. CE 852, 853, 854, 882 del 2004)
- Reg. CE 178/2002
- La normativa della Regione Lombardia
- La formazione per il rilascio dei requisiti professionali in Lombardia
- La formazione per gli addetti alimentari

Cenni di microbiologia:

- Rischi di contaminazione alimenti.
- Fattori di crescita dei microrganismi patogeni.
- Temperature di refrigerazione – congelamento – surgelazione.
- Contaminazioni degli alimenti.
- Principali microrganismi patogeni e prevenzione.
- Comportamenti igienici corretti.
- Processi industriali di conservazione degli alimenti
- Gli ambienti di lavoro.
- Igiene personale.
- Etichettatura ed additivi.

Il sistema HACCP:

- Vantaggi, costi e problemi legati all'applicazione del sistema
- Significato di Hazard Analysis (HA) e di Critical Control Point (CCP)

Applicazione del sistema HACCP:

- Costruzione del diagramma di flusso
- Analisi dei pericoli associati ad ogni fase del processo
- Determinazione delle misure preventive
- Determinazione dei punti critici di controllo
- Determinazione dei limiti critici
- La catena del freddo
- Il mancato freddo
- Determinazione dei sistemi di monitoraggio
- Determinazione delle azioni correttive
- Determinazione delle procedure di verifica
- Determinazione del sistema di gestione della documentazione
- Sanificazione
- Detergenza
- Disinfezione
- Uso corretto dei prodotti
- Piano di pulizia

Realizzazione e compilazione del piano di autocontrollo



Studio Sannino S.a.s.
Centro di Formazione Professionale & Consulenza Aziendale

Via Oglio, 1 - 20139 Milano
Tel.02.2891586 Fax. 02.26891602

www.studiosannino.it - info@studiosannino.it

P.IVA e CF 06577710962



Merceologia alla somministrazione e alimentare 40 ore

Introduzione alla materia, definizione di Merceologia.

- Glucidi, monosaccaridi, oligosaccaridi, polisaccaridi.
- Lipidi
- Protidi
- Acqua minerale
- Acqua potabile
- Olio di oliva ed olio vegetale
- Latte e derivati.
- Burro e margarina
- Formaggi
- Uova.
- Carne.
- Salumi
- Pesce
- Succo di frutta
- Bevande nervine – caffè - tè.
- Cacao
- Camomilla
- Cereali
- Pane
- Pasta - fresca - secca
- Celiachia
- Riso
- Vino
- Aceto
- Bevande alcoliche
- Birra
- Marchi DOC – DOCG - DOP – IGP – STG.



Studio Sannino S.a.s.
Centro di Formazione Professionale & Consulenza Aziendale

Via Oglio, 1 - 20139 Milano
Tel.02.2891586 Fax. 02.26891602

www.studiosannino.it - info@studiosannino.it

P.IVA e CF 06577710962



Legislazione e gestione aziendale 50 ore

LEGISLAZIONE COMMERCIALE

- Concetti introduttivi.
- La vendita
- La locazione.
- L'avviamento
- Il contratto di società, la società in nome collettivo, la società in accomandita semplice, la società per azioni, la società a responsabilità limitata, l'impresa familiare e coniugale.
- L'impresa ed elementi gestionali.
- L'imprenditore, l'imprenditore agricolo e commerciale, il piccolo imprenditore.
- I metodi di pagamento: assegno, pos, cambiali, ri.ba, rid.

GESTIONE AMMINISTRATIVA, LEGISLAZIONE FISCALE

- Concetti introduttivi e definizioni fondamentali.
- Fasi del processo, ricavo, Costo, Budget
- Punto di pareggio
- Bilancio
- Lo stato patrimoniale
- Il conto economico
- Inventario
- Regimi contabili
- Libri contabili obbligatori
- IVA
- La partita IVA
- Il codice fiscale in Italia
- La fattura
- Ricevuta e scontrino fiscale: soggetti interessati
- il registratore di cassa - scontrino - chiusure giornaliera
- Il DDT
- Termini conservazione scritture contabili
- Imposta di bollo
- Marche da bollo
- IRPEF – IRES - IRAP
- Calcolo dell'imposta da pagare.
- L'imposta di Registro
- L'ICI
- Altre imposte indirette e le tasse.



Studio Sannino S.a.s.
Centro di Formazione Professionale & Consulenza Aziendale

Via Oglio, 1 - 20139 Milano
Tel.02.2891586 Fax. 02.26891602

www.studiosannino.it - info@studiosannino.it

P.IVA e CF 06577710962



LEGISLAZIONE PENALE

- Concetti penali, la dottrina penale, i reati alimentari, la ricettazione, l'incauto acquisto
- Le sanzioni in tema: sicurezza sul lavoro, frode commerciale, igiene pubblica, igiene alimentare, annonaria, fiscale, commercio.

LEGISLAZIONE DEL LAVORO

- Contratti di subordinazione e atipici.
- L'assunzione del lavoratore. Gli adempimenti INAIL.
- Il rapporto di lavoro dipendente.
- I contratti collettivi di lavoro
- Gli obblighi e i diritti del lavoratore.
- Il contratto a chiamata, il part-time, il contratto a tempo determinato
- Apprendistato e formazione.
- La retribuzione del lavoratore dipendente, l'orario e le ferie
- La durata del rapporto di lavoro.
- Il datore di lavoro. Gli obblighi e i poteri del datore di lavoro
- La risoluzione del rapporto di lavoro.
- La maternità.
- La tutela previdenziale e l'INPS.
- L'infortunio. Gli infortuni sul lavoro e l'INAIL
- La sicurezza sul lavoro
- Il libro unico del lavoro. I libri obbligatori per un'azienda con dipendenti.
- I pagamenti con il metodo F24.
- Obblighi contributivi.
- Adempimenti contributivi obbligatori.

Area Marketing 10 ore:

Assistenza alla clientela – tecniche di promozione:

- Marketing - analisi delle domanda – mercato – marketing mix – benchmarking - pubblicità e aspetti sociologici - saper comunicare - evitare gli errori di comunicazione - comunicazione aziendale - l'identità visiva del locale (esempi pratici).
- Analisi dei prezzi e dei costi La libera concorrenza. I tariffari. Gli orari di lavoro. Gli orari di chiusura.
- I rapporti con la Pubblica Amministrazione.
- La distribuzione.
- Assistenza alla clientela - principi di Customer Satisfaction e Customer Relationship Management - tecniche promozionali - gamma di prodotti/servizi in vendita - gestione reclami – nozioni di qualità del servizio