

REPERTORIO DEI TITOLI E DELLE QUALIFICAZIONI DELLA REGIONE CAMPANIA

STANDARD FORMATIVO	
Denominazione Standard Formativo	Abilitazione attività di Commercio nel Settore Merceologico Alimentare e di Somministrazione di Alimenti e Bevande – ex art. 71, c. 6, lett. a) del D.Lgs. n. 59/2010” (in sigla: SMA-SAB)
Livello EQF	3
Settore Economico Professionale	SEP 12 - Servizi di distribuzione commerciale
Area di Attività	ADA.12.01.08 - Gestione del punto vendita nella piccola distribuzione
Processo	Distribuzione e commercio all'ingrosso e al dettaglio di prodotti alimentari e non alimentari
Sequenza di processo	Attività di gestione del punto vendita nella piccola distribuzione e cura dell'esposizione delle merci
Abilitazione regionale di riferimento	Abilitazione attività di Commercio nel Settore Merceologico Alimentare e di Somministrazione di Alimenti e Bevande – ex art. 71, c. 6, lett. a) del D.Lgs. n. 59/2010” (in sigla: SMA-SAB)
Descrizione abilitazione	
Referenziazione ATECO 2007	
Referenziazione ISTAT CP2011	
Codice ISCED-F 2013	1013 Hotel, restaurants and catering
Durata minima complessiva del percorso (ore)	90
Durata minima stage + Laboratorio (ore)	
Requisiti minimi di ingresso dei partecipanti	Età minima di 18 anni compiuti. Possesso di titolo attestante l'assolvimento dell'obbligo di istruzione o il proscioglimento da tale obbligo. Per quanto riguarda coloro che hanno conseguito un titolo di studio all'estero occorre presentare una dichiarazione di valore o un documento equipollente/corrispondente che attesti il livello del titolo medesimo. Coloro che non risultano in possesso delle attestazioni prima indicate possono accedere al corso previo accertamento delle competenze chiave di cittadinanza, mediante svolgimento di colloquio e test di verifica, da allegare alla documentazione di inizio corso, fatto salvo quanto disposto alla voce "Gestione dei crediti formativi". Per i cittadini stranieri è inoltre necessario il possesso di un attestato, riconosciuto a livello nazionale e internazionale di conoscenza della lingua italiana ad un livello non inferiore all'A1 del QCER. In alternativa, tale conoscenza deve essere verificata attraverso un test di ingresso da conservare agli atti del soggetto formatore. Sono dispensati dalla presentazione dell'attestato i cittadini stranieri che abbiano conseguito il diploma di scuola secondaria di primo grado o superiore presso un istituto scolastico appartenente al sistema italiano di istruzione. Tutti i requisiti devono essere posseduti e documentati dal corsista al soggetto formatore entro l'inizio delle attività. Non è ammessa alcuna deroga.
Requisiti minimi didattici comuni a tutte le UF/segmenti	Formazione d'aula specifica e formazione tecnica mediante attività pratiche/ laboratoriali
Requisiti minimi di risorse professionali	Docenti qualificati in possesso di un titolo di studio adeguato all'attività formativa da realizzare, provenienti per almeno il 50% dal mondo del lavoro. Per i docenti provenienti dal mondo del lavoro e per quelli impegnati unicamente in attività formative di natura pratica/laboratoriale, il requisito del titolo di studio può essere sostituito da una documentata esperienza professionale e/o di insegnamento almeno triennale strettamente attinente l'attività formativa da realizzare.
Requisiti minimi di risorse strumentali	È necessario disporre di aule e/o laboratori congruamente attrezzati.

Requisiti minimi di valutazione e di attestazione degli apprendimenti	1. Prevedere verifiche periodiche di apprendimento a conclusione di ogni UF. 2. Condizione minima di ammissione all'esame finale è la frequenza di almeno l'80% delle ore complessive del percorso formativo. 3. Esame finale pubblico in conformità alle disposizioni regionali vigenti. La valutazione finale ha lo scopo di verificare l'acquisizione delle competenze previste dal corso. 4. Certificazione rilasciata al termine del percorso: Attestato di abilitazione, valido per l'accesso all'attività di Commercio e Somministrazione di alimenti e bevande di cui all'art. 71, c. 6, lett. a), del D.Lgs. n. 59/2010.
Gestione dei crediti formativi	
Normativa di riferimento	Attestazione rilasciata in conformità all'art. 71, c. 6, lett. a), del D.Lgs. n. 59/2010 e all'Accordo sancito in Conferenza Stato-Regioni del 09.11.2017 (Rep. atti n.: 200/CSR).
Eventuali ulteriori indicazioni	Abilitazione rilasciata in conformità all'art. 71, c. 6, lett. a), del D.Lgs. n. 59/2010 e all'Accordo sancito in Conferenza Stato-Regioni del 09.11.2017: Accordo integrativo, ai sensi dell'articolo 4 del decreto legislativo 28 agosto 1997, n. 281, dell'atto sancito dalla Conferenza Stato-Regioni in data 21 dicembre 2011 (Rep. atti n. 236/CSR), sui corsi professionali per l'avvio dell'attività di commercio relativa al settore merceologico alimentare e di somministrazione di alimenti e bevande (Rep. atti n.: 200/CSR).

ELENCO DELLE UNITA' FORMATIVE

- 1 - Cura degli aspetti organizzativi e amministrativi dell'attività di vendita e somministrazione di alimenti e bevande
- 2 - Cura degli aspetti igienico-sanitari connessi alla vendita e somministrazione di alimenti e bevande

CORSI ANNUALITÀ

Anno	Ore	Esame Intermedio
1° Anno	90	No

DETTAGLIO UNITA' FORMATIVA n.1

Denominazione unità formativa	Cura degli aspetti organizzativi e amministrativi dell'attività di vendita e somministrazione di alimenti e bevande
Livello EQF	3
Denominazione unità di competenza	Cura degli aspetti organizzativi e amministrativi dell'attività di vendita e somministrazione di alimenti e bevande (3101)
Risultato formativo atteso	Aspetti organizzativi e amministrativi dell'attività di vendita e somministrazione di alimenti e bevande adeguatamente curati
Abilità	<ol style="list-style-type: none">1. Adempiere agli obblighi tributari2. Espletare gli adempimenti contabili prescritti3. Occuparsi degli aspetti assicurativi legati all'esercizio dell'attività4. Organizzare l'attività dei collaboratori e stabilirne i carichi di lavoro5. Tenere i rapporti con istituti di credito e bancari6. Espletare adempimenti amministrativi e burocratici7. Gestire gli ordini e i rapporti con i fornitori8. Elaborare ed implementare semplici strategie commerciali e di marketing (offerte speciali, sconti, promozioni, ...)
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none">1. Adempimenti contabili2. Adempimenti tributari3. Nozioni di base di contrattualistica e di disciplina previdenziale4. Nozioni di base su prodotti e servizi assicurativi business5. Nozioni di base su prodotti e servizi bancari business6. Nozioni di diritto commerciale7. Nozioni di base di marketing e vendite8. Tecniche e psicologia della vendita9. Nozioni di base di organizzazione e gestione aziendale
Vincoli (eventuali)	Per la presente UF è consentito l'utilizzo della modalità di formazione a distanza (FaD asincrona) per il monte ore previsto (36) nel rispetto del punto 2ter. dell'Accordo in Conferenza Stato - Regioni e Province autonome del 17/11/2017 - Repertorio Atti 200/CSR.

DETTAGLIO UNITA' FORMATIVA n.2

Denominazione unità formativa	Cura degli aspetti igienico-sanitari connessi alla vendita e somministrazione di alimenti e bevande
Livello EQF	3
Denominazione unità di competenza	Cura degli aspetti igienico-sanitari connessi alla vendita e somministrazione di alimenti e bevande (3102)
Risultato formativo atteso	Alimenti e bevande venduti e somministrati nel rispetto delle norme igienico-sanitarie
Abilità	<ol style="list-style-type: none"> 1. Adottare le procedure di controllo della qualità alimentare dei prodotti in vendita 2. Utilizzare i dispositivi per la garanzia dell'igiene della merce (es. guanti, mascherine, cuffie, ecc.) 3. Adottare le disposizioni normative in materia di conservazione, manipolazione, preparazione e trasformazione e distribuzione di alimenti freschi e conservati 4. Applicare le procedure previste per l'etichettatura, marcatura, prezzaggio e confezionamento dei prodotti al fine di garantire il rispetto delle normative in materia di tracciabilità alimentare 5. Applicare tecniche di comunicazione efficace nella gestione della relazione con il cliente 6. Applicare tecniche di esposizione della merce/prodotto alimentare nel rispetto delle normative igienico-sanitarie 7. Identificare e predisporre il prodotto per la somministrazione/vendita (pesare o misurare, tagliare o confezionare, ecc.) in modo adeguato alle richieste e alle esigenze del cliente 8. Utilizzare le attrezzature per la preparazione dei prodotti alimentari e delle bevande nel rispetto delle normative di igiene e sicurezza
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none"> 1. Caratteristiche e proprietà (chimiche, fisiche, merceologiche, nutrizionali e organolettiche) degli ingredienti e delle materie prime dei prodotti alimentari e delle bevande 2. Certificazioni di qualità (doc, dop, docg, igp, igt, stg) 3. Elementi di merceologia alimentare 4. Normativa in materia di salute e sicurezza sul lavoro 5. Tipologie e caratteristiche delle attrezzature per la preparazione dei prodotti alimentari e delle bevande 6. Normative e tecniche di confezionamento, etichettatura e tracciabilità dei prodotti alimentari e delle bevande 7. Procedure e tecniche di conservazione, manipolazione, preparazione e trasformazione e distribuzione dei prodotti alimentari freschi e conservati e delle bevande 8. Autocontrollo e sistema haccp 9. Normativa in materia di igiene e sicurezza alimentare 10. Normativa in materia di informazione e tutela del consumatore
Vincoli (eventuali)	Per la presente UF non è consentito l'utilizzo della modalità di formazione a distanza (FaD asincrona) ai sensi del combinato disposto dei punti 2ter. e 3. dell'Accordo in Conferenza Stato - Regioni e Province autonome del 17/11/2017 - Repertorio Atti 200/CSR.