

CORSO PER IL COMMERCIO RELATIVO AL SETTORE MERCEOLOGICO ALIMENTARE


VALIDO PER L'ACQUISIZIONE DEL REQUISITO PROFESSIONALE ALL'ESERCIZIO DEL COMMERCIO ALIMENTARE E PER LE ATTIVITA' DI SOMMINISTRAZIONE AL PUBBLICO DI ALIMENTI E BEVANDE.

(Ai sensi della L. 11 giugno 1971 n. 426, della L. 25 agosto 1991 n. 287 e dell' art. 5 del D.Lgs. 31-03-1998 n. 114)

DESCRIZIONE SINTETICA DEL CORSO

i Il corso di formazione SAB ex REC è regolamentato dalla Regione Lazio permette di conseguire l' attestato requisito obbligatorio per poter aprire un'attività di commercio, vendita e/o somministrazione di alimenti e bevande (bar, commercio e distribuzione di alimenti e bevande, ristoranti, pizzerie ecc. ecc.).

DATE ORARI , SEDE DEL CORSO

i Per avere sempre le date e gli orari aggiornati del corso consultare il Nostro sito:
www.gruppomcs.net/calendariocorsi.html
Il corso si svolge in modalità e-learning (videoconferenza 84 ore sincrona e 36 fad)
Esame in presenza presso Gruppo MCS Roma Piazza Tuscolo 13 300 mt  Re di Roma

OBIETTIVI:

i Qualificare l'allievo come persona in grado di gestire le attività commerciali relative al settore merceologico alimentare ed alla somministrazione di alimenti e bevande

REQUISITI DI AMMISSIONE:

i Età: Almeno 18 anni.
Titolo di studio: assolto obbligo scolastico
Documentazione aggiuntiva solo per i studenti stranieri: permesso di soggiorno (solo extracomunitari e traduzione (equipollenza al diploma di scuola media superiore) del titolo di studio se non conseguito in Italia (sia per gli studenti comunitari e sia per quelli extracomunitari). Inoltre nel momento dell' iscrizione l' allievo straniero dovrà sostenere una piccola prova d' italiano.

DESTINATARI

- i** Il corso in oggetto è rivolto a tutti, rispettando i requisiti di ammissione, e la sua frequenza non richiede il possesso di nozioni di base.
- Tutti coloro che siano interessati ad aprire un' attività di somministrazione bevande ed alimenti (es. pizzerie, bar, ristoranti, pasticcerie, panifici, pub)

FORMATORI

- i** I formatori sono Consulenti del lavoro, dottori Commercialisti Biologi ed esperti settore alimentare con lunghissimi anni di esperienza nel settore.

MATERIALE DIDATTICO

- i** Le slides, gli esercizi, le circolari, ed altro materiale didattico utilizzato, durante il corso, sarà accessibile attraverso l'accesso al portale del Gruppo MCS.
- In tal senso La Segreteria del Centro invierà una login e password ad inizio corso ad ogni allievo per poter accedere al materiale del corso anche attraverso tablet o PC.

L'ATTESTATO

- i** L' allievo, superato l' esame finale, otterrà un attestato riconosciuto dalla Regione Lazio, sulla competenza acquisita. Tale attestato avrà valore pubblico e sarà redatto in conformità agli standard di cui art. 6 del dlgs 16 gennaio 2013, n.13. Questa tipologia d'attestato è abilitante per aprire un esercizio di somministrazione bevande ed alimenti

MODALITA' ISCRIZIONE CORSO

- i** E' possibile iscriversi:
- direttamente presso la sede di Roma tutti i giorni (chiusi sab. e dom.) dalle ore 9.30 alle 17.30.
 - online richiedendo i moduli d' iscrizione

In entrambe le ipotesi, all'atto dell'iscrizione esibire un documento d'identità valido e versare l' acconto previsto. Sarà inoltre richiesta la compilazione del modulo d'iscrizione al corso ed un modulo per la privacy e per autocertificare il possesso del diploma di scuola media inferiore (non è necessario portare con sé il diploma né eventuale diploma). I corsi sono a numero chiuso.

ESAME VERIFICHE VALUTAZIONE

- i** Il corso si conclude con un test finale a risposta multipla ed un colloquio finale. La Commissione esami, composta da membri interni (direttore della scuola, formatori) e membri esterni (Regione Lazio, Miur, Ministero lavoro etc) certificherà il corretto svolgimento della prova finale. Il Gruppo MCS, azienda in possesso del certificato di qualità ISO 9001, richiederà, al termine del corso, di compilare un apposito questionario per la valutazione finale affinché si possa esprimere un giudizio sui diversi aspetti del corso appena concluso. Si precisa che l'anno scorso è stato espresso per oltre il **96%** dei discenti il giudizio massimo come valutazione finale del corso in oggetto (ottimo)

PROGRAMMA CORSO

i **STRUTTURA DELL' INTERVENTO FORMATIVO AREA GENERALE – DURATA. 80 ORE**

MODULI: Nozioni di diritto commerciale, Legislazione del commercio, Legislazione fiscale, Legislazione sociale e penale Tecniche di vendita Nozioni di diritto commerciale

L'IMPRENDITORE E L'IMPRESA:

- L'imprenditore
- Le specifiche categorie d'imprenditore
- Acquisto e perdita della qualità di imprenditore
- La disciplina dell'impresa commerciale
- L'azienda
- La disciplina dei segni distintivi

LE SOCIETÀ:

- I principali tipi di società
- Lo scioglimento e la liquidazione
- Trasformazione, fusione e scissione
- Le società cooperative e mutualistiche.

I CONTRATTI:

- I principali tipi di contratto
- La struttura del contratto:
- Cause di annullamento e nullità di un contratto.
- Legislazione del commercio
- Nozioni di legislazione fiscale e tributaria

- L'attività finanziata dello Stato e degli Enti pubblici
- Il bilancio dello Stato e il bilancio economico nazionale
 - Le spese pubbliche
 - Le imposte dirette
 - Le imposte indirette
 - Iva
 - Elementi contabili, documenti e gli adempimenti contabili fiscali
 - Sanzioni e controversie

Tecniche di vendita

- Concetti di Marketing Nuove forme di Marketing industriale per PMI e grandi aziende
- Portafoglio Clienti: come si crea e come si gestisce Il piano di marketing
- Presentazioni, Conferenze, Organizzazione meeting
- Colloquio con il cliente
- Conoscenza delle realtà aziendali: aziende di staff e aziende di online
- Metodi di ricerca operativa sul prodotto e sul cliente
- Legislazione sociale e penale
- Sicurezza Lavoro Statuto dei lavoratori Principi diritto penale
-

AREA SPECIFICA – DURATA: 40 ORE

MODULI:

Merceologia alimentare Salute, sicurezza ed informazioni del consumatore Igiene dei prodotti alimentari

Procedure di autocontrollo e sicurezza, sistema di analisi dei rischi e di controllo dei punti critici HACCP: obblighi, responsabilità e sanzioni