

REGIONE CALABRIA
GIUNTA REGIONALE

Deliberazione n. 337 della seduta del 30 LUG. 2018.

Oggetto: Presa d'atto accordo integrativo, ai sensi dell'articolo 4 del decreto legislativo 28 agosto 1997 n. 281, sancito dalla Conferenza Stato-Regioni Rep. atti 200/CSR 09 novembre 2017 sui corsi professionali per l'avvio dell'attività di commercio relativa al settore merceologico alimentare e di somministrazione di alimenti e bevande. Disciplina. Revoca D.G.R. n. 286 del 14/07/2014, D.G.R. n. 355 del 12/09/2014 e D.G.R. n. 193 del 12/06/2015.

Presidente o Assessore/i Proponente/i: _____ (timbro e firma) Assessore Dott.ssa Angela Robbe

Relatore (se diverso dal proponente): IL DIRIGENTE GENERALE (timbro e firma) PRESIDENTE

Dirigente/i Generale/i: Dott. Fortunato Varone (timbro e firma) Varone

Dirigente/i Settore/i: IL DIRIGENTE (timbro e firma) Edith Macri

Alla trattazione dell'argomento in oggetto partecipano:

| | | | Presente | Assente |
|---|--------------------------------|-----------------|----------|---------|
| 1 | Gerardo Mario OLIVERIO | Presidente | X | |
| 2 | Francesco RUSSO | Vice Presidente | | X |
| 3 | Maria Francesca CORIGLIANO | Componente | | X |
| 4 | Mariateresa FRAGOMENI | Componente | X | |
| 5 | Roberto MUSMANNO | Componente | X | |
| 6 | Antonietta RIZZO | Componente | X | |
| 7 | Savina Angela Antonietta ROBBE | Componente | | X |
| 8 | Francesco ROSSI | Componente | X | |

Assiste il Segretario Generale della Giunta Regionale.

La delibera si compone di n. 4 pagine compreso il frontespizio e di n. 3 allegati.

Si conferma la compatibilità finanziaria del presente provvedimento.

Il Dirigente Generale del Dipartimento Bilancio
_____ timbro e firma _____
IL DIRIGENTE GENERALE REGGENTE
(Dott. Filippo De Cello)

LA GIUNTA REGIONALE

VISTI:

- il decreto legislativo 26 marzo 2010, n. 59 e ss.mm.ii. *"Attuazione della Direttiva 2006/123/CE relativa ai servizi del mercato interno"*, con il quale vengono unificati su tutto il territorio nazionale i requisiti morali e professionali per l'avvio delle attività commerciali di vendita e di somministrazione di prodotti alimentari, in particolare l'articolo 71, comma 6, che disciplina i requisiti professionali per l'esercizio del commercio alimentare e della somministrazione di alimenti e bevande, stabilendo che tale esercizio sia subordinato al possesso di uno dei requisiti elencati al citato comma 6, tra i quali, alla lett. a), l'aver frequentato, con esito positivo, un corso professionale, istituito dalle Regioni, per il commercio, la preparazione o la somministrazione degli alimenti;
- il decreto legislativo 6 agosto 2012, n. 147, recante disposizioni integrative e correttive del citato d.lgs. 26 marzo 2010, n. 59, con il quale sono definiti i requisiti professionali previsti dall'articolo 71, comma 6, per l'esercizio dell'attività di somministrazione e di commercio di prodotti alimentari;
- l'art. 4 del d.lgs. 28/08/1997 n. 281 che prevede che il Governo, le Regioni e le Province autonome di Trento e Bolzano, in attuazione del principio di leale collaborazione e nel perseguimento di obiettivi di funzionalità, economicità ed efficacia dell'azione amministrativa, possano concludere, in sede di Conferenza Stato Regione, accordi al fine di coordinare l'esercizio delle rispettive competenze e svolgere attività di interesse comune;
- l'Accordo approvato il 21/12/2011 dalla Conferenza permanente per i rapporti tra lo Stato, le Regioni e le Province autonome di Trento e Bolzano sulla durata e sul contenuto dei corsi professionali propedeutici all'esercizio delle attività in questione, Rep. Atti n. C36/CSR;
- le risoluzioni con le quali il Ministero dello Sviluppo Economico ha fornito indicazioni in merito ai requisiti soggettivi di accesso ai corsi professionali per il commercio, la preparazione o la somministrazione degli alimenti;
- la D.G.R. n. 286 del 14/07/2014 *"Disposizioni attuative ai sensi dell'accordo Stato e Regioni del 21/12/2011 relative ai corsi professionali per l'avvio dell'attività di commercio nel settore merceologico, alimentare e di somministrazione di alimenti e bevande"*;
- la D.G.R. n. 355 del 12/09/2014 *"Disposizioni attuative ai sensi dell'accordo Stato e Regioni del 21/12/2011 relative ai corsi professionali per l'avvio dell'attività di commercio nel settore merceologico, alimentare e di somministrazione di alimenti e bevande. Deliberazione n. 286 del 14/07/2014. Rettifica."*;
- la D.G.R. n. 193 del 12/06/2015 *"Disposizioni attuative ai sensi dell'accordo Stato e Regioni del 21/12/2011 relative ai corsi professionali per l'avvio dell'attività di commercio nel settore merceologico, alimentare e di somministrazione di alimenti e bevande. D.G.R. n. 286 del 14/07/2014 e D.G.R. 12/09/2014. Modifiche ed Integrazioni."*;
- l'Accordo integrativo, ai sensi dell' art. 4 del d.lgs. 28/08/1997 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 del 9 novembre 2017;

ACCERTATO che, sulla base di tali nuove indicazioni, le disposizioni operative regionali riguardanti i corsi professionali per l'esercizio delle attività commerciali di vendita e somministrazione di alimenti e bevande debbano essere riviste;

RITENUTO necessario procedere alla revoca delle sopra citate D.G.R. n. 286 del 14/07/2014 *"Disposizioni attuative ai sensi dell'Accordo Stato Regioni del 21/12/2011, relative ai corsi professionali per l'avvio dell'attività di commercio settore merceologico alimentare e di somministrazione di alimenti e bevande"*, D.G.R. n. 355 del 12/09/2014 *"Disposizioni attuative ai*

sensi dell'Accordo Stato Regioni del 21/12/2011 relative ai corsi professionali per l'avvio dell'attività di commercio settore merceologico alimentare e di somministrazione di alimenti e bevande, Deliberazione n. 286 del 14/07/2014 – Rettifica”, e D.G.R. n. 193 del 12/06/2015 “Disposizioni attuative ai sensi dell'Accordo Stato Regioni del 21/12/2011 relative ai corsi professionali per l'avvio dell'attività di commercio settore merceologico alimentare e di somministrazione di alimenti e bevande. D.G.R. n. 286 del 14/07/2014 e D.G.R. n. 355 del 12/09/2014. Modifiche ed Integrazioni”;

RITENUTO di dover recepire l'Accordo integrativo, ai sensi dell' art. 4 del d.lgs. 28/08/1997 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 del 9 novembre 2017;

RITENUTO, altresì, di prendere atto delle “Disposizioni attuative ai sensi dell'Accordo Stato Regioni del 21/12/2011 relative ai corsi professionali per l'avvio dell'attività di commercio settore merceologico alimentare e di somministrazione di alimenti e bevande di cui all'art. 71, comma 6, lett. a) del d.lgs. 26/03/2010, n. 59, recante “Attuazione della Direttiva 2006/123/CE relativa ai servizi del mercato interno”, di cui all'Allegato A del presente atto deliberativo, contenente il profilo professionale standard e le indicazioni per lo svolgimento dei corsi per l'avvio dell'attività di somministrazione di alimenti e bevande, parte integrante e sostanziale della presente deliberazione e i format del verbale d'esame della commissione (allegato B) e dell'attestato che sarà rilasciato ai discenti che avranno superato la prova d'esame (allegato C), in modo da uniformare le procedure su tutto il territorio regionale;

CONSIDERATA la necessità di garantire un'adeguata conoscenza degli elementi e dei contenuti dei corsi in materia d'igiene, sanità e sicurezza per acquisire competenze, capacità di gestione e conoscenza degli alimenti, delle tecniche, delle procedure di manipolazione e preparazione degli alimenti stessi;

CONSIDERATO che, ai sensi dell' Accordo Stato-Regioni del 21 dicembre 2011, i corsi professionali abilitanti all'esercizio del commercio dei prodotti appartenenti al settore alimentare e all'esercizio dell'attività di somministrazione di alimenti e bevande devono:

- garantire un'adeguata formazione dei soggetti operanti presso gli esercizi commerciali, finalizzata a garantire l'igiene e la sicurezza alimentare dei prodotti, la tutela della salute e l'informazione dei consumatori ai sensi del Codice del Consumo;
- avere una durata complessiva di almeno 90 ore di cui almeno il cinquanta per cento deve avere per oggetto materie idonee a garantire l'apprendimento delle disposizioni relative alla salute, alla sicurezza e all'informazione del consumatore nonché materie attinenti agli aspetti igienicosanitari relativi alla conservazione, manipolazione, preparazione, trasformazione e distribuzione degli alimenti, sia freschi che conservati e alla pertinente normativa di settore;

CONSIDERATO, altresì, che:

1. le Regioni stabiliscono le modalità di organizzazione dei corsi professionali abilitanti e, nell'ambito delle proprie competenze, possono prevedere una durata superiore al limite delle novanta ore e l'inserimento di ulteriori materie;
2. le Regioni, così come stabilito dal punto 6 dell'Accordo Stato-Regioni del 21 dicembre 2011, garantiscono l'effettuazione dei corsi attraverso soggetti accreditati e/o attraverso soggetti specificamente autorizzati secondo i propri sistemi di formazione, nonché tramite rapporti convenzionali con altri soggetti idonei. A tal fine saranno considerate in via prioritaria le Camere di Commercio, le organizzazioni imprenditoriali del commercio più rappresentative e gli enti da queste costituite;

VISTI

gli allegati A, B, C, che costituiscono parte integrante della presente Deliberazione;

PRESO ATTO:

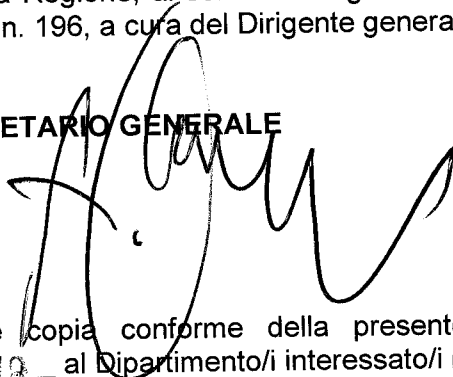
- che il Dirigente generale ed il Dirigente di settore del Dipartimento proponente attestano che l'istruttoria è completa e che sono stati acquisiti tutti gli atti e i documenti previsti dalle disposizioni di legge e di regolamento che disciplinano la materia;
- che il Dirigente generale ed il Dirigente di settore del Dipartimento proponenti, ai sensi dell'art. 28, comma 2, lett. a, e dell'art. 30, comma 1, lett. a, della legge regionale 13 maggio 1996 n. 7, sulla scorta dell'istruttoria effettuata, attestano la regolarità amministrativa nonché la legittimità della deliberazione e la sua conformità alle disposizioni di leggi e di regolamento comunitarie, nazionali e regionali, ai sensi della normativa vigente e del disciplinare dei lavori di Giunta approvato con D.G.R. n. 336/2016;
- che il Dirigente generale ed il Dirigente di settore del Dipartimento proponente attestano che il presente provvedimento non comporta oneri a carico del bilancio annuale e/o pluriennale regionale;

SU PROPOSTA dell'Assessore al Lavoro, alla Formazione Professionale ed alle Politiche Sociali, dott.ssa Angela Robbe,

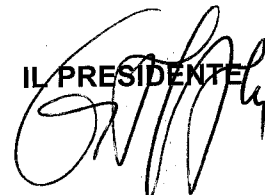
DELIBERA

1. – di prendere atto dell'Accordo integrativo, ai sensi dell'articolo 4 del decreto legislativo 28 agosto 1997 n. 281, sancito dalla Conferenza Stato-Regioni Rep. atti 200/CSR 09 novembre 2017 sui corsi professionali per l'avvio dell'attività di commercio relativa al settore merceologico alimentare e di somministrazione di alimenti e bevande e per l'effetto di approvare le "Disposizioni Attuative per la realizzazione dei corsi professionali per l'avvio dell'attività di commercio nel settore merceologico alimentare e di somministrazione di alimenti e bevande" (Allegato A), il format del verbale d'esame della commissione (Allegato B) e dell'attestato che sarà rilasciato ai discenti che avranno superato la prova d'esame (Allegato C), che costituiscono parte integrante del presente atto;
2. – di revocare le precedenti DGR n. 286 del 14/07/2014, n. 355 del 12/09/2014, e n. 193 del 12/06/2015;
3. – di provvedere alla pubblicazione integrale del provvedimento sul BURC a cura del Dipartimento proponente ai sensi della legge regionale 6 aprile 2011, n. 11, su richiesta del Dirigente generale del Dipartimento proponente;
4. – di disporre la pubblicazione in formato aperto del provvedimento sul BURC ai sensi della legge regionale 6 aprile 2011 n. 11 e la contestuale pubblicazione in formato aperto sul sito istituzionale della Regione, ai sensi del d.lgs. 14 marzo n. 33 e nel rispetto delle disposizioni del d.lgs. 30 giugno n. 196, a cura del Dirigente generale del Dipartimento proponente.

IL SEGRETARIO GENERALE



IL PRESIDENTE



Si attesta che copia conforme della presente deliberazione è stata trasmessa in data 2 AGO. 2019 al Dipartimento/i interessato/i al Consiglio Regionale

L'impiegato addetto

Allegato "A"

Disposizioni attuative ai sensi dell'Accordo Stato Regioni del 21/12/2011 relative ai corsi professionali per l'avvio dell'attività di commercio settore merceologico alimentare e di somministrazione di alimenti e bevande di cui all'art. 71, comma 6, lett. a) del d.lgs. 26/03/2010, n. 59, recante "attuazione della Direttiva 2006/123/CE relativa ai servizi del mercato interno".

Premessa

Nel corso degli ultimi anni, la legislazione sulla sicurezza alimentare è stata sottoposta ad una revisione totale da parte dell'Unione Europea, sono stati introdotti nuovi Regolamenti comunitari che fanno parte del pacchetto igiene (Hygiene Package) e sostituite 17 direttive verticali tra cui 8 relative alle carni. E' stato ridefinito un nuovo sistema di controllo ufficiale dei prodotti alimentari, con regole, ruoli e responsabilità assegnate alle diverse fasi della filiera alimentare.

L'attenzione alla salute pubblica costituisce il filo conduttore dell'erogazione del servizio di commercio e di somministrazione di alimenti e bevande, anche in un'ottica di conformità alle Politiche Comunitarie che costantemente richiamano alle tematiche della salute pubblica in termini di garanzie nei confronti della prevenzione delle cause di rischio per la salute dell'uomo, dell'integrazione delle azioni preventive con quelle di corretta gestione logistica dell'esercizio nonché della riduzione delle cause di malattia e di mortalità legate alle carenze igieniche nell'alimentazione.

I corsi professionali abilitanti all'esercizio del commercio dei prodotti appartenenti al settore alimentare e all'esercizio dell'attività di somministrazione di alimenti e bevande devono quindi garantire un'adeguata formazione dei soggetti operanti presso gli esercizi, requisito indispensabile per garantire l'igiene e la sicurezza alimentare dei prodotti, la tutela della salute e l'informazione dei consumatori ai sensi del Codice del Consumo.

Sulla base di tali orientamenti, la formazione deve costituire un valore aggiunto a favore dell'efficacia e della qualità del servizio in funzione della salute pubblica. Pertanto, è fondamentale che la formazione sia finalizzata ai seguenti obiettivi primari:

- l'apprendimento, da parte degli esercenti, di comportamenti responsabili e consapevoli nel commercio e somministrazione di alimenti e bevande in modo da garantire la salute del consumatore;
- l'apprendimento di procedure da adottare in materia di sicurezza e igiene degli alimenti e degli obblighi di legge a cui sottostare.

Art. 1 Requisiti professionali

L'imprenditore che vuole esercitare un'attività di commercio relativa al settore merceologico alimentare e di somministrazione di alimenti e bevande, anche se effettuata nei confronti di una cerchia determinata di persone, deve essere in possesso di uno dei seguenti requisiti professionali (D.lgs. n. 59/2010, art. 71 , comma 6):

- a. avere frequentato con esito positivo un corso professionale abilitante all'esercizio per il commercio, la preparazione o la somministrazione degli alimenti, istituito o riconosciuto dalle regioni o dalle province autonome di Trento e di Bolzano;

A

b. avere prestato la propria opera, per almeno due anni, anche non continuativi nel quinquennio precedente, presso imprese esercenti l'attività nel settore alimentare o nel settore della somministrazione di alimenti e bevande, in qualità di dipendente qualificato, addetto alla vendita o all'amministrazione o alla preparazione degli alimenti, o in qualità di socio lavoratore o, se trattasi di coniuge, parente o affine, entro il terzo grado, dell'imprenditore in qualità di coadiutore familiare, comprovata dalla iscrizione all'Istituto nazionale per la previdenza sociale;

c. essere in possesso di un diploma di scuola secondaria superiore o di laurea, anche triennale, o di altra scuola ad indirizzo professionale, almeno triennale, purché nel corso di studi siano previste materie attinenti al commercio, alla preparazione o alla somministrazione degli alimenti.

Art. 2 Corso di formazione e materie di insegnamento

Il percorso formativo, rivolto agli esercenti un'attività commerciale nel settore alimentare e di somministrazione di alimenti e bevande, deve fornire le competenze necessarie a svolgere l'attività nel rispetto di tutte le procedure idonee a garantire l'igiene e la sicurezza degli alimenti, al fine di tutelare la salute del consumatore e prevenire i rischi per la salute pubblica.

La formazione, nel rispetto delle normative vigenti in materia di standard professionali, varrà al riconoscimento dell'abilitazione all'esercizio del commercio dei prodotti appartenenti al settore merceologico alimentare e all'esercizio dell'attività di somministrazione di alimenti e bevande.

L'Addetto al Commercio e alla Somministrazione di Alimenti e Bevande assiste, orienta e informa il cliente, cura e dispone i prodotti e svolge, essenzialmente, una funzione di servizio e di assistenza alla clientela.

A tal fine, l'erogazione del servizio commerciale di vendita e di somministrazione di alimenti e bevande è considerato come il risultato di una sequenza di fasi di attività lavorative alle quali corrispondono specifiche competenze, acquisibili mediante la partecipazione a corsi di formazione che sviluppino le seguenti aree tematiche:

1. Riconoscimento merceologico ed etichettatura degli alimenti

Conoscenze e abilità finalizzate ad identificare le caratteristiche merceologiche e il valore organolettico dei prodotti oggetto di manipolazione e trasformazione anche in un'ottica di corretta informazione al consumatore.

2. Manipolazione igienica e sicura degli alimenti

Conoscenze e abilità necessarie ad effettuare il commercio e la somministrazione di alimenti e bevande, nel rispetto della normativa igienico-sanitaria e a tutela della salute dei consumatori, nella corretta applicazione del sistema di autocontrollo prevista dal sistema HACCP e nel trattare correttamente le diverse tipologie di alimenti al fine di garantire la qualità igienica e la sicurezza degli stessi finalizzata alla tutela della salute del consumatore.

3. Gestione sicura del luogo di lavoro, prevenzione degli incendi e adozione procedure antincendio

Conoscenze e abilità necessarie ad adottare comportamenti idonei a prevenire i rischi d' infortunio sul luogo di lavoro con particolare riferimento al corretto utilizzo degli strumenti e delle apparecchiature necessarie per l'espletamento dell'attività lavorativa di specie, motivare dipendenti e collaboratori ad assumere comportamenti consapevoli e ad acquisire competenze necessarie al corretto utilizzo di impianti ed attrezzature in un'ottica di prevenzione incendi e all'adozione degli idonei comportamenti da mettere in atto in caso di incendio.

4. Avviamento e gestione finanziaria, amministrativa e fiscale dell'esercizio commerciale

Conoscenze inerenti:

- Gli adempimenti amministrativi, fiscali e finanziari, inerenti l'attività commerciale;
- Gli elementi essenziali della normativa fiscale e tributaria, della normativa assicurativa e previdenziale e le tipologie contrattuali specifiche del settore;
- Gli elementi di funzionamento organizzativo e gestionale di un esercizio di commercio e/o di somministrazione di alimenti e bevande ;

5. Organizzazione e gestione operativa dell'esercizio commerciale

Conoscenze e abilità necessarie a:

- Favorire ed ottimizzare l'organizzazione e la gestione commerciale dell'esercizio attraverso l'apprendimento degli elementi fondamentali di marketing e comunicazione commerciale;
- Ottimizzazione le scorte di magazzino nell'ottica della prevenzione dei rischi di deperibilità delle giacenze.

Per quanto previsto al punto 3 dell'Accordo Stato e Regioni del 21.12.2011 e al punto 3 dell'Accordo integrativo del 09/11/2017, il 50% del numero di ore complessivo deve avere per oggetto materie idonee a garantire l'apprendimento delle disposizioni relative alla salute, alla sicurezza e all'informazione del consumatore nonché materie attinenti agli aspetti igienico sanitari relativi alla conservazione, manipolazione, preparazione, trasformazione e distribuzione degli alimenti, sia freschi che conservati e alla pertinente normativa di settore.

In ottemperanza a quanto stabilito nell'Accordo integrativo Stato e Regioni del 09/11/2017, l'utilizzo della modalità di formazione a distanza FAD, per l'erogazione dei corsi di qualificazione abilitante non è consentita per le materie espressamente previste ai punti 3 degli Accordi sopra citati, ovvero salute, sicurezza, informazione e tutela del consumatore, nonché per le materie riguardanti gli aspetti igienico/sanitari e le materie che prevedono attività di laboratorio o di esercitazione con attrezzature.

In linea con i predetti principi, nella tabella seguente sono fissati tassativamente i contenuti minimi formativi e il monte ore dettagliato per singola area di attività, quantificato anche per l'eventuale metodologia didattica in FAD.

9

| Area di attività | Materie di insegnamento | Durata minima |
|---|--|--|
| 1 . Riconoscimento merceologico ed etichettatura degli alimenti | <ul style="list-style-type: none"> • Merceologia del settore alimentare e relativa etichettatura. (Aula) • Etichettatura e rintracciabilità dei prodotti D.Lgs 109/92 e s.m.i.. (Aula) • Normativa Nazionale e Regionale del settore merceologico alimentare e di somministrazione di alimenti e bevande. (Aula/Fad) | <p>10 ore</p> <p>di cui max 3FAD</p> |
| 2 Manipolazione igienica e sicura degli alimenti | <ul style="list-style-type: none"> • L.R. 11 giugno 1999, n. 17; Legge 25 agosto 1991, n.287; L.283/1962 e sue modifiche ed integrazioni; DPR 327/1980, D.Lgs 193/2007; Reg. CE 178/2002; Reg. CE 852/2004; Reg. CE 2073/2005. (Regolamenti del pacchetto igiene — Hygiene Package) • Il sistema HACCP: Principi, scopi campo di applicazione e normativa di riferimento; Programmazione operativa per l'attuazione; • I rischi igienico sanitari per locali, strumenti e attrezzature, produzione e prodotti, personale • Pulizia ordinaria giornaliera, straordinaria, modalità di raccolta e rimozione dei rifiuti. • Rischi per gli alimenti nella produzione, preparazione, stoccaggio, cottura, manipolazione, trasformazione, confezionamento, conservazione, distribuzione, somministrazione (analisi delle cause e del processo) • Procedure da seguire in ipotesi di rilevazione di prodotti che rappresentano rischio per la salute • Le principali alterazioni e contaminazioni cui sono soggetti gli alimenti ed i relativi fattori responsabili di malattie di origine alimentare; tossinfezioni ed intossicazioni alimentari; contaminanti biotici e abiotici degli alimenti • La deperibilità degli alimenti | <p>30 ore</p> <p>Aula</p> |

| | | |
|--|--|--|
| | <ul style="list-style-type: none"> • Metodi di conservazione degli alimenti | |
| <p>3. Gestione sicura del luogo di lavoro. Prevenzione incendi ed adozione delle procedure antincendio</p> | <ul style="list-style-type: none"> • Il quadro normativo vigente in tema di sicurezza: Elementi di igiene e sicurezza nei luoghi di lavoro. • I rischi presenti sul luogo di lavoro e le modalità di prevenzione • Primi interventi di pronto soccorso in caso di infortunio • Gestione della documentazione obbligatoria • Il rapporto con il rappresentante dei lavoratori per la sicurezza • Formazione e Informazione del personale • L'incendio e la prevenzione con particolare riferimento agli strumenti e alle attrezzature utilizzate per la manipolazione, preparazione e trasformazione degli alimenti; Gestione delle emergenze • Uso degli estintori | <p>20 ore Aula</p> |
| <p>4. Avviamento e gestione finanziaria, amministrativa e fiscale dell'esercizio commerciale</p> | <ul style="list-style-type: none"> • Il lavoro autonomo: Adempimenti e autorizzazioni per avviare un esercizio • Legislazione vigente e sanzioni amministrative Sistema contabile: Regimi contabili e tenuta della contabilità; Operazioni bancarie e finanziamenti; Strumenti e modalità di pagamento • Sistema Fiscale: Imposte, Tasse, Tributi; Ricavi e costi aziendali; Budget d'esercizio; Bilancio Assistenza e previdenza per i titolari di esercizi commerciali ed esercizi pubblici; Assistenza e previdenza per il lavoratore dipendente; Rapporti con gli Enti previdenziali ed assistenziali • Tipologie di contratto di lavoro: L'apprendistato, i contratti di inserimento, il contratto di lavoro a tempo determinato, il contratto di lavoro indeterminato, il contratto di lavoro part-time • Diritti e doveri del datore di lavoro e dei | <p>20 ore FAD/Aula</p> |

| | lavoratori | |
|---|---|---|
| 5. Organizzazione e gestione operativa dell'esercizio commerciale | Assortimento, gestione e rotazione delle scorte (Aula) Il marketing di base (FAD/Aula) Marketing mix dell'impresa commerciale (FAD/Aula) Tecniche di comunicazione interpersonale, accoglienza e fidelizzazione del cliente e di negoziazione commerciale (Aula) La psicologia della vendita e del consumatore (Aula) Il ruolo della pubblicità (FAD/Aula) Metodi di mise en place. Preparazione del tavolo di servizio/consolle (Aula) | 20 ore Di cui max 7FAD |

La Regione Calabria, così come stabilito dal punto 6 dell'Accordo integrativo, garantisce l'effettuazione dei corsi attraverso soggetti accreditati e/o attraverso soggetti specificamente autorizzati secondo i propri sistemi di formazione, nonché tramite rapporti convenzionali con altri soggetti idonei. Saranno considerate in via prioritaria le Camere di commercio, le organizzazioni imprenditoriali del commercio più rappresentative e gli enti da queste costituiti.

Qualora i soggetti formatori siano gli stessi indicati all'articolo 32, comma 4, del decreto legislativo 9 aprile 2008, n. 81, i corsi professionali oggetto del presente accordo possono essere svolti in modo integrato con i corsi di cui all'articolo 34, comma 2, del medesimo decreto legislativo n. 81 del 2008, riconoscendone la validità per entrambe le finalità ove i contenuti e l'articolazione dei corsi rispettino, senza determinare inutili duplicazioni, le prescrizioni e gli accordi applicabili ad ambedue le materie.

Art. 3 Indicazioni metodologiche

La realizzazione dell'attività formativa deve svilupparsi attraverso un'equilibrata sequenza di lezioni frontali ed esercitazioni pratiche trasmettendo con linguaggio semplice, ma efficace, nozioni teoriche di base indispensabili per gestire con responsabilità situazioni lavorative e simulando situazioni attraverso esercitazioni pratiche.

Per l'eventuale parte di Formazione a distanza - FAD, l'Ente deve poter disporre di piattaforma informatica e l'attività didattica deve essere oggettivamente verificabile. Tale Piattaforma deve prevedere l'accessibilità dei contenuti web e l'accesso a chiunque è nelle condizioni di farne richiesta. La Piattaforma Formativa deve inoltre offrire ai discenti l'opportunità di comunicare, attraverso e-mail o tramite forum o chat telematica, con i docenti e con i tutor.

Ogni attività didattica, erogata in FAD, deve essere riportata su apposita sezione del registro di classe, in modo da consentire il tracciamento delle attività didattiche svolte complessivamente dai discenti.

La durata della formazione oltre essere certificata dal sistema di tracciamento della piattaforma deve essere validata da un tutor.

La progettazione e la realizzazione dei momenti formativi devono essere rispondenti ai seguenti requisiti:

- Somministrazione di un test d'ingresso atto a verificare le conoscenze informatiche dei discenti;
- Test di verifica dell'apprendimento;

L'Ente formatore, ai fini dello svolgimento della parte di attività formativa in modalità FAD, deve inoltre prevedere, per tutto il percorso formativo, le seguenti figure:

- Un esperto multimediale, responsabile della versione multimediale dei contenuti;
- Un Tutor, con esperienza almeno triennale in materia di FAD che dovrà:
 - ❖ seguire il percorso formativo del discente, per il quale diventa un valido punto di riferimento;
 - ❖ assistere e supportare il discente e/o l'eventuale classe virtuale, monitorando i vari stadi di apprendimento tramite il sistema di "tracciamento". A tal uopo, prima dello svolgimento dell'esame finale, dovrà essere effettuato e presentato all'Ufficio che ha rilasciato l'autorizzazione, il Report per ciascun discente attestante il monte ore di accesso e gli argomenti seguiti;
 - ❖ svolgere un ruolo di mediatore tra allievo, docente e responsabile del progetto formativo.

Art. 4 Durata dei corsi

I corsi di formazione devono avere durata non inferiore a 100 ore, con un massimo di assenze consentite del 25% del monte ore complessivo.

Art. 5 Requisiti di accesso

Al fine dell'ammissione al corso di formazione sono necessari i seguenti requisiti:

- Maggiore età ovvero assolvimento dell'obbligo scolastico/istruzione

Per i cittadini stranieri comunitari ed extracomunitari, fermo restando il rispetto della normativa a tutela del bilinguismo, ai fini dell'ammissione al corso, è richiesta la conoscenza della lingua italiana scritta e orale pari al livello base A1 del QCER (Quadro comune europeo di riferimento per la conoscenza delle lingue), valutata dagli enti gestori del corso con un apposito test d'ingresso. Il test d'ingresso non occorre ove il soggetto interessato sia in possesso di documentazione attestante la conoscenza della lingua italiana.

Art. 6 Docenti

Lo svolgimento dell'attività didattica è assicurato da personale docente in possesso del diploma di laurea attinente alle materie insegnate o che abbia maturato almeno 5 anni di esperienza nella disciplina e/o attività di settore, oggetto dell'insegnamento.

Art. 7 Esame finale

L'esame abilitante si svolge in presenza e nel rispetto dei principi di accessibilità, trasparenza e tracciabilità.

Sono ammessi a sostenere la prova di verifica coloro i quali abbiano regolarmente frequentato i corsi almeno per il 75% delle ore previste.

9

L'esame finale è articolato in una prova scritta ed una orale.

La prova scritta consiste nella risoluzione, alla presenza della commissione d'esame, di un questionario di trenta domande a risposta multipla, di cui:

- n. 3 domande attinenti alle materie del I Modulo - Riconoscimento merceologico ed etichettatura degli alimenti;
- n. 9 domande attinenti alle materie del II Modulo - Manipolazione igienica e sicura degli alimenti.
- n. 6 domande attinenti alle materie del III Modulo - Gestione sicura del luogo di lavoro. Prevenzione incendi ed adozione delle procedure antincendio.
- n. 6 domande attinenti alle materie del IV Modulo - Avviamento e gestione finanziaria, amministrativa e fiscale dell'esercizio commerciale.
- n. 6 domande attinenti alle materie del V Modulo - Organizzazione e gestione operativa dell'esercizio commerciale.

La prova si considera superata con almeno ventuno risposte esatte.

La prova orale, consiste in un colloquio diretto ad accertare ulteriormente la conoscenza del candidato sulle materie trattate nel corso.

Art. 8 Commissione d'esame

La Commissione esaminatrice dovrà essere composta da un componente della Regione Calabria in qualità di Presidente e da due docenti delle materie fondamentali, indicati dall'Ente formatore in conformità al Regolamento regionale n. 1/2018.

Ai candidati che abbiano superato la prova finale, sarà rilasciato un attestato di abilitazione all'esercizio del commercio nel settore merceologico alimentare e di somministrazione di alimenti e bevande.

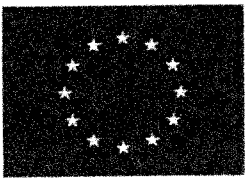
Art. 9 Modulistica

Il verbale d'esame e l'attestato devono essere predisposti secondo i format di cui agli allegati B e C.

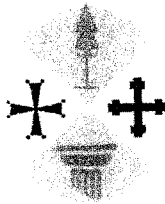
allegato alla deliberazione

n° 337 del. 3.0.LUG. 2018

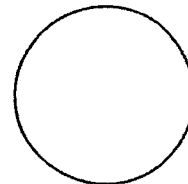
ALLEGATO B



UNIONE EUROPEA



REGIONE CALABRIA



Logo Ente

VERBALE ESAMI FINALI

DENOMINAZIONE DEL CORSO _____

Autorizzazione : Regione Calabria - D. D. n. 00000 del 00/00/0000 codice 000/201.. _____

Ente /Agenzia formativa _____

Inizio attività _____ Termine attività _____

Ore previste _____ Ore svolte _____ Ore teoria _____ Ore pratica _____

Data esami finali _____ Ore esami _____

COMMISSIONE ESAMINATRICE

Nomina Prot. SIAR n. 000000 del 00/00/201.

| | | | | | In rappresentanza |
|------------|-------|--------|-------|----|------------------------------|
| PRESIDENTE | _____ | nato a | _____ | il | _____ Regione Calabria _____ |
| Componente | _____ | nato a | _____ | il | _____ |
| Componente | _____ | nato a | _____ | il | _____ |
| Componente | _____ | nato a | _____ | il | _____ |
| Componente | _____ | nato a | _____ | il | _____ |
| Docente | _____ | nato a | _____ | il | _____ |
| Docente | _____ | nato a | _____ | il | _____ |

Prova scritta _____

Colloquio/Altro _____

9

| N° | COGNOME E NOME - Codice Fiscale | Luogo di nascita | Data di nascita | Attuale residenza | Presenze | | Assenze | |
|----|------------------------------------|------------------|-----------------|-------------------|----------|-----|---------|------|
| | | | | | Aula | Fad | in ore | in % |
| 1 | | | | | | | | |
| 2 | | | | | | | | |
| 3 | | | | | | | | |
| 4 | | | | | | | | |
| 5 | | | | | | | | |
| 6 | | | | | | | | |
| 7 | | | | | | | | |
| 8 | | | | | | | | |
| 9 | | | | | | | | |
| 10 | | | | | | | | |
| 11 | | | | | | | | |
| 12 | | | | | | | | |
| 13 | | | | | | | | |
| 14 | | | | | | | | |
| 15 | | | | | | | | |
| 16 | | | | | | | | |
| 17 | | | | | | | | |
| 18 | | | | | | | | |
| 19 | | | | | | | | |
| 20 | | | | | | | | |
| 21 | | | | | | | | |
| 22 | | | | | | | | |
| 23 | | | | | | | | |

Si attesta che le assenze, per ciascun allievo, specificate nel presente verbale
corrispondenti a quelle effettive, annotate nei registri di corso.

Timbro e firma del responsabile del corso

GIUDIZIO DELLA COMMISSIONE ESAMINATRICE**Voto
Prova Scritta****Voto Colloquio****Media
Voto Finale****Giudizio Finale**

Il voto va espresso in decimi.

Il giudizio finale va espresso in : Non Sufficiente - Sufficiente- Soddisfacente- Buono- Ottimo- Eccellente

9

RISULTATI DEGLI ESAMI

Iscritti

Ammessi

Esaminati

Idonei

Non Idonei

OSSERVAZIONI

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

..... li

LA COMMISSIONE ESAMINATRICE

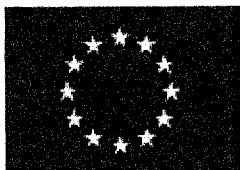
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

IL RESPONSABILE DEL PROGETTO

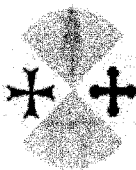
.....

SPAZIO RISERVATO ALL'ASSESSORATO

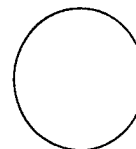
Inviati firmati n. _____ attestati dal n. _____ al n. _____ in data _____



UNIONE EUROPEA



REGIONE CALABRIA



LOGO ENTE FORMATIVO

Attestato di Abilitazione

all'esercizio del commercio dei prodotti del settore merceologico alimentare e
all'esercizio dell'attività di somministrazione di alimenti e bevande

(D. Lgs n. 59 del 26 marzo 2010 e ss.mm. ii.)

CONFERITO AL CANDIDATO

Erteilt dem bewerber / Attribué au candidat / Awarded to candidate

Nato/a a _____
Georber in / Né à / Born in

il _____
Am / Le / On

ENTE O STRUTTURA FORMATIVA

Berufsausbildungsanstaltoder-gefuge / Organization ou structure de Formation / Vocational training structure-organization:

SEDE: Sitz/Lieu/Town _____

Il Responsabile del Progetto

Il Presidente della Commissione

Data _____ N. Reg. _____

Ai sensi dell'art. 14 della Legge n. 845/78 e dell'art. 22 della L. R. n. 18/85

Il Dirigente della Regione Calabria

1) DENOMINAZIONE DEL CORSO / Benennung des Denomination du corso/Kurses/ Corse name :

Corso di formazione per “*l’abilitazione all’esercizio del commercio dei prodotti del settore merceologico alimentare e all’esercizio dell’attività di somministrazione di alimenti e bevande*”

(ai sensi dell’art. 71, comma 6, lettera A) del D. Lgs. 26.03.2010 n. 59 “Attuazione della Direttiva 2006/123/CE relativa alle attività nel mercato interno” e della D.G.R. - Regione Calabria n. 000 del 00/00/0000).

2) PROFILO PROFESSIONALE DI RIFERIMENTO / Entsprechende Berufskategorie /Profil professional de ference / Professional reference profile:

L’addetto al commercio dei prodotti del settore alimentare e alla somministrazione di alimenti e bevande è in grado di :

- gestire , manipolare, trasformare e somministrare sostanze alimentari e bevande;
- garantire la qualità e la tutela del consumatore sia sotto l’aspetto igienico-sanitario che economico;
- garantire assistenza e informazioni alla clientela
- curare gli adempimenti relativi alla gestione dell’esercizio commerciale.

3) DURATA DEL CORSO / Dauer de courses / Durée du corse / Corse length:

- **anni** /jahre/année/years
- **mesi** /monate/mois/months
- **ore** /stunden /heures/hours

100

4) REQUISITI DI ACCESSO / Zugangsrequisitem / Exsigences d’accés / Admission requirements:

- Maggiore età
- Adempimento Obbligo Scolastico /d’ Istruzione

5) CONTENUTI DEL CORSO

Inhalte des Kurses / Contenus du cours / Corse contents:

Durata (in ore) dauer (in stunden)
duree (en heures) lengnt (in hours)

Riconoscimento merceologico ed etichettatura degli alimenti

10

-
-
-
-

Manipolazione igienica e sicura degli alimenti.

30

-
-
-
-

Gestione sicura del luogo di lavoro. Prevenzione incendi ed adozione delle procedure antincendio

20

-
-
-
-

Avviamento e gestione finanziaria, amministrativa e fiscale dell'esercizio commerciale

20

-
-
-
-

Organizzazione e gestione operativa dell'esercizio commerciale

20

-
-
-
-

9

5.3) TIROCINIO PRATICO / Praktischetage Ausbildung / Stage pratique / Practical Apprenticeship:

- **Durata (espressa in ore) / dauer (in stunden berechnet) / durée (exprimée en heures) / length (in hours):** _____

- **Nome dell'organizzazione / namen der Organisation / nom de l'organisation / name of the organisation**

- **Sede di svolgimento / ort der Lehre / lieu d' apprentissage / location of apprenticeship:**

5.4) ALTRE ESPERIENZE PRATICHE / Andere praktische Erfahrungen / Autres expériences pratiques / Other practical experiences:

- **Durata (espressa in ore) / dauer (in stunden berechnet) / durée (exprimée en heures) / length (in hours):** _____

- **Modalità / modalität / modalités / condintions:**

6) TIPO DI PROVE DI VALUTAZIONE FINALE / Art der Abschlußprüfungen / Type d'épreuves d'évaluation finale / Final avalutation tests:

- **colloquio / gesprach/entretien/oral: colloquio multidisciplinare**
- **prove scritte / schriftliche Prüfungsarbeiten/épreuves écrites/ written: 30 domande a risposta multipla**
- **prova pratica o simulazione / praktische Prüfung other simulierung/épreuve pratique ou simulation/practical:**
- **altro / anderes/autre/other:**

7) ANNOTAZIONI INTEGRATIVE / Ergänzende Bmerkungen / Notes complémentaires / Other comments:

Corso autorizzato dalla Regione Calabria – Dipartimento 7 “ Lavoro, Formazione e Politiche Sociali “
con Decreto Dirigenziale n. 00000 del 00/00/0000 - Codice Corso 000/0000

Metodologia di apprendimento: Lezioni frontali / FAD

Data esami finali:

Giudizio esami finali: