



DELIBERAZIONE DELLA GIUNTA REGIONALE

ADUNANZA N. 133 LEGISLATURA N. IX

delibera
1198

DE/LU/IAF Oggetto: L.R. 27/2009 - art. 9, comma 4, lett. a) e lett. b),
0 NC art. 61, comma 8 - Esercizio dell'attività di
commercio e di somministrazione nel settore
merceologico alimentare. Approvazione del profilo
professionale e del relativo standard formativo

Prot. Segr.
1304

Mercoledì 1 agosto 2012, nella sede della Regione Marche, ad Ancona, in via Gentile da Fabriano, si è riunita la Giunta regionale, regolarmente convocata.

Sono presenti:

- GIAN MARIO SPACCA	Presidente
- PAOLO PETRINI	Vicepresidente
- ANTONIO CANZIAN	Assessore
- SANDRO DONATI	Assessore
- PAOLO EUSEBI	Assessore
- SARA GIANNINI	Assessore
- MARCO LUCHETTI	Assessore
- PIETRO MARCOLINI	Assessore
- LUCA MARCONI	Assessore
- ALMERINO MEZZOLANI	Assessore
- LUIGI VIVENTI	Assessore

Constatato il numero legale per la validità dell'adunanza, assume la Presidenza il Presidente della Giunta regionale, Gian Mario Spacca. Assiste alla seduta il Segretario della Giunta regionale, Elisa Moroni. Riferisce in qualità di relatore l'Assessore, Marco Luchetti. La deliberazione in oggetto è approvata all'unanimità dei presenti.

NOTE DELLA SEGRETERIA DELLA GIUNTA

Inviata per gli adempimenti di competenza

- alla struttura organizzativa: _____
- alla P.O. di spesa: _____
- al Presidente del Consiglio regionale
- alla redazione del Bollettino ufficiale

Il _____

L'INCARICATO

Proposta o richiesta di parere trasmessa al Presidente del Consiglio regionale il _____
prot. n. _____

L'INCARICATO



DELIBERAZIONE DELLA GIUNTA REGIONALE

OGGETTO: L.R. 27/2009 – art. 9, comma 4, lett. a) e lett. b), art. 61, comma 8 – Esercizio dell'attività di commercio e di somministrazione nel settore merceologico alimentare. Approvazione del profilo professionale e del relativo standard formativo.

LA GIUNTA REGIONALE

VISTO il documento istruttorio riportato in calce alla presente deliberazione predisposto dal Servizio Industria, Artigianato, Istruzione, Formazione e Lavoro, P.F. Formazione Professionale, dal quale si rileva la necessità di adottare il presente atto;

RITENUTO per i motivi riportati nel predetto documento istruttorio e che vengono condivisi, di deliberare in merito;

VISTA la proposta del Dirigente del Servizio Industria, Artigianato, Istruzione, Formazione e Lavoro che contiene il parere favorevole di cui all'articolo 16, comma 1, lettera d) della L.R. 15 ottobre 2001, n. 20 sotto il profilo della legittimità e della regolarità tecnica e l'attestazione dello stesso che dalla presente deliberazione non deriva, né può derivare, alcun impegno di spesa a carico della Regione;

VISTA l'art. 28 dello Statuto della Regione.

Con la votazione resa in forma palese riportata a pag. 1.

DELIBERA

1. di recepire le determinazioni sulla durata minima e sui contenuti dei corsi come individuati in sede di Conferenza Permanente per i rapporti tra lo Stato, le Regioni e le Province Autonome di Trento e Bolzano con atto n. 236/CSR del 21/12/2011;
2. di recepire la Circolare del Ministero dello Sviluppo Economico n. 3642/C del 15 aprile 2011 avente ad oggetto: "D.Lgs. 26 marzo 2010, n. 59, di attuazione della direttiva 2006/123/CE relativa ai servizi nel mercato interno. Titolo II. Procedimenti di competenza del Ministero dello Sviluppo Economico. - Circolare esplicativa sui titoli validi ai fini dell'avvio dell'attività di vendita e somministrazione di alimenti e bevande" con le prescrizioni e le previsioni nella medesima indicate.
3. di approvare il profilo professionale e lo standard formativo dell' "Addetto al commercio e alla somministrazione di alimenti e bevande", come definito nell'allegato "A", parte integrante e sostanziale della presente deliberazione, ai sensi della L.R. 27/2009, art. 9, comma 4, lett. a) e art. 61, comma 5, lett. a);
4. di codificare tale profilo ed il relativo percorso nel Tabulato regionale delle qualifiche, delle specializzazioni e degli aggiornamenti, istituito con D.G.R. 24 luglio 1989, n. 4626, con il codice, la denominazione e la tipologia di seguito indicati:

TE4.2.1.10 ABILITAZIONE commercio e somministrazione alimentare durata 105 ore B/AB;

5. di approvare le modalità organizzative, la durata e le materie del corso di aggiornamento come definite nell'allegato "B", parte integrante e sostanziale della presente deliberazione, ai sensi della L.R. 27/2009, art. 9, comma 4, lett. b) e art. 61, comma 8;



DELIBERAZIONE DELLA GIUNTA REGIONALE

6. di codificare il suddetto corso di aggiornamento nel Tabulato regionale delle qualifiche, delle specializzazioni e degli aggiornamenti, istituito con D.G.R. 24 luglio 1989, n. 4626, con il codice, la denominazione e la tipologia di seguito indicati:

TE4.2.1.11 AGGIORNAMENTO commercio e somministrazione alimentare durata minima 8 ore B/AI;

7. di stabilire che le azioni formative si svolgeranno ai sensi delle disposizioni regionali vigenti in materia di formazione professionale, compresa la D.G.R. n. 802 del 04/06/2012 e s.m.i., fatta salva la specifica normativa dettata dalla presente deliberazione;
8. di attribuire all'Ente di Formazione la responsabilità del riconoscimento di eventuali crediti formativi in ingresso o di percorso sulla base di documenti formali;
9. di prevedere che le attività già avviate o autorizzate alla data di entrata in vigore della presente deliberazione, si concludono come da progetto ed il titolo conseguito è valido ai fini dell'esercizio dell'attività di commercio e di somministrazione nel settore merceologico alimentare;
10. di revocare le disposizioni regionali previgenti all'adozione del presente atto.

IL SEGRETARIO DELLA GIUNTA

(Dott.ssa Elisa Moroni)

IL PRESIDENTE DELLA GIUNTA

(Dott. Gian Mario Spacca)



DELIBERAZIONE DELLA GIUNTA REGIONALE

DOCUMENTO ISTRUTTORIO

NORMATIVA DI RIFERIMENTO

- D. Lgs. 31 marzo 1998, n. 114;
- Legge Regionale 10 novembre 2009, n. 27;
- D. Lgs. 26 Marzo 2010 n. 59 – art. 71, comma 6;
- Circolare del Ministero dello Sviluppo Economico n. 3635/C del 06 maggio 2010 avente ad oggetto: “D.Lgs. 26 marzo 2010, n. 59, di attuazione della direttiva 2006/123/CE relativa ai servizi nel mercato interno. Titolo II. Procedimenti di competenza del Ministero dello Sviluppo Economico. - Circolare esplicativa;
- Circolare del Ministero dello Sviluppo Economico n. 3642/C del 15 aprile 2011 avente ad oggetto: “D.Lgs. 26 marzo 2010, n. 59, di attuazione della direttiva 2006/123/CE relativa ai servizi nel mercato interno. Titolo II. Procedimenti di competenza del Ministero dello Sviluppo Economico. - Circolare esplicativa sui titoli validi ai fini dell’avvio dell’attività di vendita e somministrazione di alimenti e bevande”;
- Accordo in Conferenza Permanente per i rapporti tra lo Stato, le Regioni e le Province Autonome di Trento e Bolzano (atto n. 236/CSR del 21/12/2011) sulla durata e sui contenuti dei corsi per l’avvio dell’attività di commercio nel settore merceologico alimentare e di somministrazione di alimenti e bevande.

MOTIVAZIONE

- La legge Regionale n. 27 del 10/11/2009 recante il Testo Unico in materia di Commercio individua e regola, nei limiti normativi attribuiti alle Regioni, l’esercizio delle diverse attività di commercio nella Regione Marche; la medesima legge, all’art. 9, comma 1, lett. a) e lett. b) fissa i requisiti professionali per l’esercizio, in qualsiasi forma, di un’attività commerciale nel settore alimentare e, all’art. 61, comma 5, lett. a) e lett. b), fissa i requisiti professionali per l’esercizio, in qualsiasi forma, di un’attività di somministrazione di alimenti e bevande;
- Il D. Lgs n. 59 del 26/03/2010, all’art. 71, comma 6, fissa i requisiti di accesso e di esercizio delle attività commerciali di vendita e di somministrazione di alimenti e bevande;
- La Circolare del Ministero dello Sviluppo Economico n. 3635/C del 06 maggio 2010, al paragrafo 11.5, ammette la possibilità di riconoscere valido ai fini della qualificazione il possesso di un diploma di scuola secondaria superiore o di laurea, anche triennale, o di altra scuola ad indirizzo professionale, almeno triennale, purchè nel corso di studi siano previste materie attinenti al commercio, alla preparazione o alla somministrazione degli alimenti;
- La Circolare del Ministero dello Sviluppo Economico n. 3642/C del 15 aprile 2011 fornisce una prima e non esaustiva indicazione sui titoli di studio considerati “abilitanti” ai fini dell’avvio dell’attività di vendita e somministrazione di alimenti e bevande”;
- Con atto n. 236/CSR del 21/12/2011, la Conferenza delle Regioni e delle Province Autonome, ha raggiunto accordo sulla durata e sul contenuto dei corsi professionali per l’avvio dell’attività di commercio nel settore alimentare e della somministrazione di alimenti e bevande di cui all’art. 71, comma 6, lettera a) del D. Lgs. 26 Marzo 2010 n. 59, recante “Attuazione della Direttiva 2006/123/CE relativa ai servizi nel mercato interno”.

Y

CS



DELIBERAZIONE DELLA GIUNTA REGIONALE

- Tutte le fasi che si sono susseguite nel tempo per pervenire all'elaborazione dei diversi atti che disciplinano la materia, sono state oggetto di condivisione tra il settore Formazione Professionale e Commercio della Regione Marche. Da ultimo, il giorno 25/07/2012, l'impianto generale del redigendo atto è stato condiviso con le Associazioni di categoria.

ESITO DELL'ISTRUTTORIA

Alla luce di quanto sopra si propone l'adozione della deliberazione comprensiva degli allegati, avente ad oggetto: **L.R. 27/2009 – art. 9, comma 4, lett. a) e lett. b), art. 61, comma 8 – Esercizio dell'attività di commercio e di somministrazione nel settore merceologico alimentare. Approvazione del profilo professionale e del relativo standard formativo.**

IL RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO

(Dott.ssa Silvana Arnaldi)

Posizione di Funzione "Formazione Professionale"

VISTO

Il Dirigente Responsabile

(Dott. Mauro Terzoni)

**PARERE DEL DIRIGENTE DEL SERVIZIO INDUSTRIA, ARTIGIANATO, ISTRUZIONE
FORMAZIONE E LAVORO**

Il sottoscritto, considerata la motivazione espressa nell'atto, esprime parere favorevole in ordine alla regolarità tecnica e sotto il profilo di legittimità della presente deliberazione.

Si attesta inoltre che dalla presente deliberazione non deriva né può derivare un impegno di spesa a carico della regione.

Il Dirigente del Servizio
(Dott. Nicola Amici)

La presente deliberazione si compone di n. 15 pagine, di cui n. 10 pagine di allegati che fanno parte integrante della stessa.

IL SEGRETARIO DELLA GIUNTA

(Dott.ssa Elisa Moroni)



DELIBERAZIONE DELLA GIUNTA REGIONALE

ALLEGATO A

Profilo professionale dell' ADDETTO AL COMMERCIO E ALLA SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI E BEVANDE

DESCRIZIONE SINTETICA

L'Addetto al commercio e alla somministrazione di alimenti e bevande è l'operatore in grado di gestire, manipolare, trasformare e somministrare sostanze alimentari e bevande garantendo la qualità dei prodotti e la tutela del consumatore sia sotto l'aspetto igienico-sanitario che economico. Egli può svolgere sia l'attività di addetto alla vendita in un esercizio commerciale che l'attività di somministrazione di alimenti e bevande presso un esercizio pubblico (ristoranti, trattorie, tavole calde, pizzerie, birrerie, bar, caffè, gelaterie, pasticcerie; sale da ballo, sale da gioco, locali notturni, stabilimenti balneari, ecc).

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.

AREA PROFESSIONALE REGIONALE: Commercio e Vendita

CODICE REGIONALE: TE4.2.1.10 Abilitazione commercio e somministrazione alimentare durata 105 ore B/AB

PROFILI COLLEGATI – COLLEGABILI ALLA FIGURA:

Esercenti vendite all'ingrosso e al minuto (prodotti alimentari); Esercenti di bar, ristoranti, fast food, pizzerie ed esercizi assimilati

Classificazione Internazionale delle Professioni ISCO 2008:

5211 Esercenti vendite (prodotti alimentari) e ristorazione

ISTAT CP 2011: 5.1.2.2.0 - Commessi delle vendite

Codice ATECO 2008 47.91.30 Commercio

56.10.11 Ristorazione

RIFERIMENTI NORMATIVI

- D. Lgs. 31 marzo 1998, n. 114;
- Legge Regionale 10 novembre 2009, n. 27;
- D. Lgs. 26 Marzo 2010 n. 59 – art. 71, comma 6;
- Circolare del Ministero dello Sviluppo Economico n. 3635/C del 06 maggio 2010 avente ad oggetto: "D.Lgs. 26 marzo 2010, n. 59, di attuazione della direttiva 2006/123/CE relativa ai servizi nel mercato interno. Titolo II. Procedimenti di competenza del Ministero dello Sviluppo Economico. - Circolare esplicativa;
- Circolare del Ministero dello Sviluppo Economico n. 3642/C del 15 aprile 2011 avente ad oggetto: "D.Lgs. 26 marzo 2010, n. 59, di attuazione della direttiva 2006/123/CE relativa ai servizi nel mercato interno. Titolo II. Procedimenti di competenza del Ministero dello Sviluppo Economico. - Circolare esplicativa sui titoli validi ai fini dell'avvio dell'attività di vendita e somministrazione di alimenti e bevande;
- Accordo in Conferenza Permanente per i rapporti tra lo Stato, le Regioni e le Province Autonome di Trento e Bolzano (atto n. 236/CSR del 21/12/2011) sulla durata e sui contenuti dei corsi per l'avvio dell'attività di commercio nel settore merceologico alimentare e di somministrazione di alimenti e bevande.

CA



DELIBERAZIONE DELLA GIUNTA REGIONALE

SOGGETTI FORMATORI

Possono proporre gli interventi formativi, in forma singola o associata, gli Organismi di formazione accreditati dalla Regione Marche ai sensi delle DD.GG.RR. 62/2001, 2164/2001 e s.m.i. ed in conformità al modello definito ai sensi dell'Accordo Stato-Regioni e Province Autonome del 20/03/2008. La macro-tipologia formativa nella quale il Soggetto formatore deve essere accreditato in fase di effettiva erogazione del corso fa riferimento alle diverse tipologie di destinatari, vale a dire:

- Formazione superiore
- Formazione continua.

Gli Organismi che avanzano le proposte in forma associata, devono essere tutti accreditati come sopra.

DESTINATARI

Aspiranti imprenditori che intendono avviare un'attività commerciale nel settore alimentare e/o di somministrazione di alimenti e bevande. Questo profilo rappresenta il requisito di accesso all'area professionale e all'autoimprenditorialità. Come tale, lo standard professionale può essere raggiunto sia da persone (giovani-adulte) non in possesso di conoscenze-capacità pregresse che attraverso il corso "entrano" in questa area professionale, sia da soggetti già inseriti nel settore di attività ma privi dei previsti requisiti formali.

REQUISITI DI ACCESSO

- assolvimento o proscioglimento dall'obbligo scolastico-formativo
- età non inferiore ai diciotto anni

I titoli di studio conseguiti all'estero devono essere accompagnati da una dichiarazione di valore che attesti il livello di scolarizzazione.

Per gli stranieri è, inoltre, indispensabile una buona conoscenza della lingua italiana orale e scritta, che consenta di partecipare attivamente al percorso formativo. Tale conoscenza deve essere verificata attraverso un test di ingresso da conservare agli atti del Soggetto Formatore. Il mancato superamento del test linguistico comporta l'esclusione dalla frequenza.

RICONOSCIMENTO DI CREDITI FORMATIVI

All'interno dei percorsi, in relazione a pregresse attività di istruzione e/o formazione realizzate da Soggetti istituzionali o accreditati in conformità al modello definito ai sensi dell'Accordo Stato-Regioni e Province Autonome del 20/03/2008, possono essere riconosciuti crediti formativi i quali, comunque, non possono essere superiori al 20% delle ore totali di durata del corso.

Il soggetto attuatore del corso definisce i crediti formativi da riconoscere e la riduzione delle ore di frequenza da attuare.

FORMAZIONE DELLE CLASSI E ASSENZE

Il numero massimo di allievi ammissibili ai corsi finanziati o autorizzati è pari a 25 unità, compresi gli eventuali uditori.

La percentuale di assenze consentite, al netto di eventuali crediti riconosciuti, è pari al 20% del monte-ore corso.

In caso di malattia o altra causa di forza maggiore debitamente documentata, il partecipante può chiedere di recuperare le ore mancanti. I soggetti attuatori, in fase di progettazione dell'intervento, prevedono modalità e tempi di recupero

GA



DELIBERAZIONE DELLA GIUNTA REGIONALE

In assenza di recupero, il corso si considera interrotto. L'eventuale ripresa ed inserimento in un corso successivo, entro un anno dall'avvenuta interruzione consente, se formalmente documentate, il riconoscimento delle ore in precedenza svolte.

CERTIFICAZIONE FINALE

Il percorso formativo si conclude con il rilascio di un attestato di frequenza con verifica dell'apprendimento ai sensi della L.R. 27/2009 – art. 9, comma 4, lett. a) e lett. b) e art. 61, comma 8 -. Esso è titolo utile ai fini dell'esercizio sul territorio nazionale dell'attività di commercio e di somministrazione nel settore merceologico alimentare.

Il modulo relativo all'Igiene e sicurezza nei luoghi di lavoro, se organizzato ed attuato nel rispetto delle normative e degli accordi vigenti in materia, può portare al rilascio di un ulteriore attestato di frequenza con verifica degli apprendimenti che, ai sensi del D. Lgs. 81/2008, art. 34, comma 2 e 3, assolve all'obbligo formativo posto in capo al datore di lavoro che svolge direttamente i compiti di Prevenzione e Protezione dai rischi (in sigla DL SPP).

Le prove di verifica intermedie e finali devono essere organizzate e gestite secondo principi di trasparenza e tracciabilità delle procedure e l'eventuale mancato superamento di una di esse non consente il rilascio del relativo attestato.

V

9



DELIBERAZIONE DELLA GIUNTA REGIONALE

**STANDARD FORMATIVO PER LA FIGURA DI
"Addetto al commercio e alla somministrazione di alimenti e bevande" (h 105)**

Il percorso formativo rivolto agli esercenti un'attività commerciale nel settore alimentare o 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. Al termine dell'intervento il candidato dovrà dimostrare di saper assumere un atteggiamento responsabile e consapevole del proprio ruolo, di familiarizzare con le problematiche organizzativo-gestionali e di sapersi orientare all'interno della normativa di riferimento per il corretto esercizio dell'attività di vendita e di somministrazione 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 e di sicurezza nei luoghi di lavoro.

AREE DI ATTIVITA'

1. Riconoscimento merceologico ed etichettatura degli alimenti
2. Manipolazione igienica e sicura degli alimenti
3. Gestione sicura del luogo di lavoro
4. Prevenzione incendi e procedure antincendio
5. Avviamento e gestione finanziaria, amministrativa e fiscale dell'esercizio commerciale
6. Organizzazione e gestione operativa dell'esercizio commerciale

Unità di competenza	Capacità (essere in grado di)	Conoscenze	Durata
Riconoscimento merceologico ed etichettatura degli alimenti	<ul style="list-style-type: none"> • Identificare le caratteristiche merceologiche ed organolettiche delle principali derrate alimentari • Gestire il rapporto commerciale con il cliente in un'ottica di tutela dei diritti dei consumatori e di "consulenza" alla clientela 	<ul style="list-style-type: none"> • Merceologia del settore alimentare e relativa etichettatura • Etichettatura e rintracciabilità dei prodotti D.Lgs. 109/92 e s.m.i. • Normativa Nazionale e Regionale per la valorizzazione delle produzioni agroalimentari D.Lgs. 181/03 	10 ore
Manipolazione igienica e sicura degli alimenti	<ul style="list-style-type: none"> • Riconoscere il quadro normativo igienico-sanitario che regola l'attività di commercio e di somministrazione alimenti e bevande • Riconoscere i principi scientifici e metodologici alla base di un'efficace applicazione del sistema Haccp 	<ul style="list-style-type: none"> • L.R. 27/2009; L. 283/1962; DPR 327/1980; D.Lgs 193/2007; Reg. CE 178/2002; Reg CE 852/2004; Reg. CE 2073/2005 • Il sistema HACCP: Principi, scopi, campo di applicazione e normativa di riferimento • Il programma operativo per l'attuazione del sistema HACCP • Linee guida per la stesura del manuale e 	22 ore

CA



DELIBERAZIONE DELLA GIUNTA REGIONALE

	<p>all'interno dei processi lavorativi tipici di un esercizio di vendita o di somministrazione di alimenti e bevande</p> <ul style="list-style-type: none"> • Applicare correttamente le principali norme igieniche personali, di tutela degli ambienti di lavoro e di qualità dei processi produttivi • Applicare correttamente il sistema di autocontrollo dell'igiene degli alimenti previsto dalla metodologia HACCP • Compilare correttamente la documentazione necessaria • Riconoscere le diverse cause di malattie di origine alimentare e delle relative modalità di trasmissione • Trattare correttamente le diverse tipologie di alimenti al fine di garantire la qualità igienica e la sicurezza degli stessi e quindi la salute dei consumatori • Promuovere l'adozione di comportamenti conformi alla sicurezza degli alimenti. 	<p>dei piani di autocontrollo</p> <ul style="list-style-type: none"> • I rischi igienico sanitari per quanto concerne locali, attrezzature, strumenti, produzione e personale • Programmi di pulizia giornaliera e modalità di raccolta e rimozione dei rifiuti • Analisi dei potenziali rischi per gli alimenti (analisi del processo e delle cause) • Interventi in caso di rischi • Utilizzo di check-list • Procedure adeguate in caso di rilevazione di prodotti che rappresentano un rischio immediato per la salute • I fattori responsabili di malattie di origine alimentare • Le principali alterazioni e contaminazioni cui sono soggetti gli alimenti • La deperibilità degli alimenti • Microbiologia degli alimenti: analisi dei processi di trasformazione/alterazione e delle loro cause • Metodi di conservazione (caldo/freddo) degli alimenti • Deperibilità degli alimenti; Alterazioni e contaminazioni cui sono soggetti • Microbiologia degli alimenti: analisi dei processi di trasformazione/alterazione e delle loro cause • Tossinfezioni ed intossicazioni alimentari. Il rischio alimentare • Contaminanti biotici ed abiotici degli alimenti • Controlli ispettivi nelle industrie alimentari e relativi campionamenti • Legislazione vigente 	
<p>Gestione sicura del luogo di lavoro</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Garantire la protezione e la prevenzione dei rischi nell' ambiente di lavoro secondo la normativa vigente • Adottare comportamenti rispettosi delle condizioni di sicurezza e di salubrità degli ambienti di lavoro, nel rispetto degli obblighi previsti dalla normativa vigente 	<ul style="list-style-type: none"> • Il quadro normativo in tema di sicurezza • I soggetti del sistema di Prevenzione Aziendale secondo il d.lgs. 81/08, conoscendone i compiti, gli obblighi e le responsabilità civili e penali • Rischi presenti sul luogo di lavoro: situazioni critiche e strumenti per la prevenzione • Gestione della documentazione obbligatoria • Elementi di igiene e sicurezza nei luoghi 	<p>20 ore</p>

GA



DELIBERAZIONE DELLA GIUNTA REGIONALE

	<p>con particolare riferimento al D.Lgs 81/2008</p> <ul style="list-style-type: none"> • Effettuare la valutazione dei rischi, l'individuazione, la programmazione, la realizzazione e verifica delle misure di prevenzione e protezione • Utilizzare locali, impianti, attrezzature e strumenti tecnici per la conservazione e la manipolazione della merce, in modo corretto dal punto di vista della sicurezza • Motivare dipendenti e collaboratori promuovendo l'adozione di comportamenti conformi alla prevenzione dei rischi, alle norme di sicurezza e all'attenzione ai pericoli connessi all'uso di sostanze, impianti, attrezzature 	<p>di lavoro ai sensi del D.Lgs. 81/2008: gestione SPP, il datore di lavoro responsabile del SPP, primo soccorso</p> <ul style="list-style-type: none"> • Gestione delle ricadute applicative ed organizzative per mettere in atto: il piano delle misure di prevenzione e l'individuazione dei DPI • Gestione delle ricadute applicative ed organizzative della valutazione di rischio per mettere in atto: la sorveglianza sanitaria; il piano e la gestione del primo soccorso • Il rapporto con il Rappresentanti dei Lavoratori per la sicurezza • Programmi di formazione e informazione del personale • Valutazione, in caso di infortunio, dello stato del soggetto da soccorrere ed effettuare i primi interventi di pronto soccorso 	
<p>Prevenzione incendi e procedure antincendio</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Utilizzare in modo corretto impianti, attrezzature e strumenti in un'ottica di prevenzione incendi adottare le procedure previste in caso di incendio • Informare i dipendenti ed i collaboratori sull'adozione di comportamenti finalizzati alla prevenzione degli incendi e di procedure da adottare in caso di incendio 	<ul style="list-style-type: none"> • L'incendio e la prevenzione • Protezione antincendio e procedure da adottare in caso di incendio • Gestione emergenze • Istruzioni sull'uso degli estintori portatili 	<p>4 ore</p>
<p>Avviamento e gestione finanziaria, amministrativa e fiscale dell'esercizio commerciale</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Identificare le tipologie di imprese commerciali sotto l'aspetto giuridico-formale e definire gli elementi di base di funzionamento a livello organizzativo e gestionale di un esercizio di commercio e/o di somministrazione alimenti e be- 	<ul style="list-style-type: none"> • Adempimenti e autorizzazioni per avviare un esercizio. • Regolamenti comunali: edilizio e igiene • Controlli ufficiali e sanzioni amministrative • Sistema contabile: Regimi contabili e tenuta della contabilità, Operazioni bancarie e finanziamenti, strumenti e modalità di pagamento diversificate 	<p>26 ore</p>



DELIBERAZIONE DELLA GIUNTA REGIONALE

	<p>vande al pubblico</p> <ul style="list-style-type: none"> • Effettuare gli adempimenti e le formalità necessarie, secondo la normativa vigente per la costituzione e l' avvio dell' esercizio • Riconoscere gli ambiti di applicazione delle normative di settore e delle relative sanzioni • Riconoscere la normativa fiscale e tributaria che regola la vendita e la movimentazione delle merci, utilizzando correttamente la modulistica per le registrazioni elementari da effettuare in azienda ed individuando quanto affidare all' esterno, ai fini della gestione fiscale e tributaria complessiva • Identificare diverse tipologie dei documenti di tipo contrattuale, assicurativo, previdenziale da utilizzare per la corretta gestione del rapporto di lavoro di dipendenti e/o collaboratori 	<ul style="list-style-type: none"> • Sistema Fiscale: imposte, tasse, tributi • Ricavi e costi aziendali; Budget d'esercizio; Bilancio • Assistenza e previdenza per i titolari di esercizi commerciali e di esercizi pubblici • Rapporti con gli enti previdenziali ed assistenziali • Tipologie di contratti di lavoro: l'apprendistato, i contratti di inserimento, i contratti a tempo determinato, i contratti a tempo indeterminato, part-time, lavoro subordinato ed autonomo. • Diritti e doveri del datore di lavoro e del lavoratore 	
<p>Organizzazione e gestione operativa dell'esercizio commerciale</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Ottimizzare la gestione delle scorte di magazzino in un ottica di prevenzione dei rischi di deperibilità e di economicità delle giacenze • Valutare gli elementi di marketing mix (prodotto, prezzo, promozione) per l' ottimizzazione della vendita di prodotti e servizi in relazione al target di riferimento • Rapportarsi al cliente e al fornitore attraverso strategie comunicative diversificate in rapporto al contesto • Presentare in modalità 	<ul style="list-style-type: none"> • Assortimento, gestione e rotazione delle scorte • Il marketing di base • Marketing mix dell'impresa commerciale • Tecniche di comunicazione interpersonale e di negoziazione commerciale • La psicologia del consumatore • Tipologie di consumatori • La psicologia di vendita • Il ruolo della pubblicità • Tecniche di comunicazione, accoglienza e fidelizzazione del cliente • Preparazione di tutto il materiale necessario per un corretto servizio • Preparazione del tavolo di servizio – consolle 	<p>18 ore</p>

GA



DELIBERAZIONE DELLA GIUNTA REGIONALE

	attrattiva il proprio servizio	<ul style="list-style-type: none"> • Metodi diversi di mise en place • Abbigliamento da lavoro 	
--	--------------------------------	--	--

ESAME FINALE 5 ore

Condizione minima di ammissione alle prove di verifica conclusiva è la frequenza di almeno il 90% delle ore complessive del percorso formativo.

Le prove sono finalizzate a verificare l'apprendimento delle conoscenze e l'acquisizione delle abilità tecnico operative necessarie per assumere atteggiamenti responsabili e consapevoli nell'esercizio dell'attività di commercio alimentare e di somministrazione di alimenti e bevande, operando in sicurezza e nel rispetto delle specifiche norme di settore. Essa è predisposta dal Soggetto formatore e si articola in :

- 1) batteria di tests (minimo 20) a tipologia mista corrispondenti agli insegnamenti impartiti;
- 2) simulazione per testare, tra quelle di seguito riportate, almeno quattro competenze acquisite, in tema di:
 - riconoscimento delle caratteristiche merceologiche ed organolettiche delle principali derrate alimentari;
 - corretta applicazione delle principali norme igieniche personali, di tutela degli ambienti di lavoro e di qualità dei processi produttivi;
 - corretta applicazione del sistema di autocontrollo dell'igiene degli alimenti previsto dalla metodologia HACCP;
 - procedure da adottare in caso di rilevazione di prodotti che rappresentano un rischio immediato per la salute;
 - corretto trattamento delle diverse tipologie di alimenti al fine di garantire la qualità igienica e la sicurezza degli stessi e quindi la salute dei consumatori;
 - formulare e motivare le proprie scelte anche fornendo le relative, appropriate proposte correttive;
- 3) colloquio nel corso del quale il candidato dovrà dimostrare di familiarizzare con le problematiche organizzativo-gestionali nonché di sapersi orientare all'interno della normativa di riferimento per il corretto esercizio dell'attività.

Per la composizione della commissione d'esame si applica l'art. 12 della L.R. 16/90 e successive modifiche.

CA



DELIBERAZIONE DELLA GIUNTA REGIONALE

ALLEGATO B

Corso di Aggiornamento

Ai sensi della legge regionale 27/2009, articoli 9 e 61, comma 8, sono istituiti i corsi di **Aggiornamento periodico** con frequenza obbligatoria **per i soggetti che esercitano l'attività di commercio e di somministrazione di alimenti e bevande**

Soggetti formatori

I corsi di aggiornamento periodico sono attuati, previa autorizzazione dell'Amministrazione Provinciale competente per territorio, dai medesimi soggetti formatori di cui all'allegato A. Nella richiesta di autorizzazione sono indicati:

- denominazione dell'ente organizzatore
- numero e data del decreto di accreditamento
- sede e data di svolgimento del corso
- numero dei partecipanti
- responsabile del corso

Destinatari

Tali corsi, a frequenza obbligatoria, sono rivolti a soggetti che già esercitano l'attività di commercio e di somministrazione di alimenti e bevande di cui agli articoli 9 e 61 della L.R. 27/09 e sono finalizzati al mantenimento dei requisiti professionali all'interno del territorio regionale.

Il limite massimo di partecipanti per ogni corso non può superare le 25 unità, compresi gli eventuali uditori.

Durata del Corso

La durata del corso di aggiornamento per l'esercizio del commercio e della somministrazione di alimenti e bevande è fissata in 8 ore.

Nel caso in cui si assolva anche all'obbligo di aggiornamento quinquennale posto in capo al datore di lavoro che svolge direttamente i compiti di Prevenzione e Protezione dai rischi (in sigla DL SPP) la durata è fissata in 14 ore.

La percentuale di assenze consentite è pari al 10% del monte-ore corso; in caso di percentuale di assenza superiore, il corso si considera interrotto e deve essere ripetuto.

Periodicità dell'aggiornamento

L'aggiornamento ha validità quinquennale.

I soggetti che, alla data di entrata in vigore dei presenti indirizzi, sono in possesso dei requisiti professionali per il commercio e per la somministrazione di alimenti e bevande sono obbligati a frequentare il corso di aggiornamento entro 5 anni dal primo rilascio o dall'ultimo aggiornamento.

I soggetti che acquisiranno i requisiti professionali successivamente alla data di entrata in vigore dei presenti indirizzi sono obbligati a frequentare il corso di aggiornamento ogni 5 anni.

CA



DELIBERAZIONE DELLA GIUNTA REGIONALE

Percorso Formativo

Il corso ha l'obiettivo di mantenere aggiornati, anche in relazione ad eventuali modifiche normative intervenute, gli operatori del commercio e della somministrazione di alimenti e bevande nelle materie attinenti alla loro attività. In particolare gli insegnamenti devono riguardare il riconoscimento merceologico e l'etichettatura degli alimenti, la manipolazione igienica e sicura degli alimenti, la gestione sicura del luogo di lavoro nonché le normative vigenti in materia.

Attestato

Al termine del corso il soggetto attuatore rilascia, ai sensi della L.R. 27/09, art. 9 e art. 61, comma 8, un attestato di frequenza, recante il numero e la data dell'autorizzazione provinciale.

Vigilanza e controllo

L'Amministrazione pubblica competente per territorio esercita controlli e verifiche sulla realizzazione dei corsi.

48