

REALIZZATO CON IL SOSTEGNO DI



AVVISO PUBBLICO GOL REGIONE LOMBARDIA DECRETO DELLA UO MERCATO DEL LAVORO E POLITICHE ATTIVE DEL 27/05/2022 N. 7480 E SS.MM.II
FINANZIATA DALL'UNIONE EUROPEA – NEXT GENERATION UE

CORSO SOMMINISTRAZIONE BEVANDE E ALIMENTI (SAB) EX REC (PER APERTURA ATTIVITÀ ALIMENTARE) ed.5/2025 - MONZA

PRESENTAZIONE DEL CORSO

EROGAZIONE

Come da disposizioni regionali, erogazione 30% di ore WEBINAR e 70% di ore in PRESENZA.

WEBINAR: utilizzo piattaforma ZOOM, funziona su ogni tipo di supporto (pc, tablet, smartphone). I corsisti possono ascoltare e vedere il docente, interagire con lui tramite chat o porre domande a voce.

PRESENZA: presso sede di Monza, via Volturmo 17 (ingresso da via Magenta).

Esame finale in presenza presso sede di Monza, via Volturmo 17 (ingresso da via Magenta).

PER RAGGIUNGERE LA SEDE: Monza, via Volturmo n.17. La sede si raggiunge a piedi dalla Stazione Centrale di Monza (Via Enrico Arosio). Gli ambienti sono conformi alla normativa per l'accesso dei disabili.

DOTAZIONI DELL'AULA: Aule 15 / 40 posti, con sedie e tavoli, video per proiezione 50 pollici, climatizzata.

MODALITÀ DI ISCRIZIONE

Invio tramite email a formazione@istitutoicaf.it della seguente documentazione:

- modulo di iscrizione debitamente compilato e sottoscritto
- copia carta d'identità
- copia codice fiscale
- copia titolo di studio

I cittadini stranieri, oltre al materiale descritto, sono tenuti ad inviare anche:

- copia permesso di soggiorno
- copia titolo di studio, traduzione asseverata e dichiarazione di valore rilasciata dal consolato o ambasciata italiana del Paese in cui è stato conseguito il titolo di studio

Il modulo d'iscrizione è disponibile sul sito www.istitutoicaf.it e scaricabile sia in formato doc che pdf.

Necessario inoltre che il discente abbia lo SPID e che abbia scaricato l'applicazione FirmaLOM sul proprio dispositivo cellulare per la validazione delle presenze alle lezioni.

REQUISITI DI AMMISSIONE PER FARE CORSO GRATUITAMENTE

- RESIDENZA O DOMICILIO IN REGIONE LOMBARDIA

- ESSERE DISOCCUPATI:



REALIZZATO CON IL SOSTEGNO DI



AVVISO PUBBLICO GOL REGIONE LOMBARDIA DECRETO DELLA UO MERCATO DEL LAVORO E POLITICHE ATTIVE DEL 27/05/2022 N. 7480 E SS.MM.II
FINANZIATA DALL'UNIONE EUROPEA – NEXT GENERATION UE

- ✓ essere privi di occupazione
- ✓ aver rilasciato la dichiarazione immediata disponibilità al lavoro (DID)

- oltre ai requisiti di cui sopra, deve rientrare in una delle seguenti casistiche:

- ☐ Con Naspi e DIS-COLL (da 18 a 65 anni)
- ☐ Percettori del reddito di cittadinanza (da 18 a 65 anni)
- ☐ Persone con disabilità (da 18 anni)
- ☐ Donne e uomini da 18 anni
- ☐ Cassaintegrati
- ☐ Lavoratori dipendenti con reddito annuale inferiore a 8.145,00 €
- ☐ Lavoratori autonomi con reddito annuale inferiore a 4.800,00 €
- ☐ Persone a carico del sistema dei servizi sociali o socio-sanitari

Previa profilazione (cluster 1, 2, 3, 4) e attivazione dote GOL.

REQUISITI DI AMMISSIONE

- Essere in possesso di diploma di scuola secondaria di primo grado (scuola media)

Per chi ha conseguito il titolo di studio in un Paese straniero, è necessario presentare la Dichiarazione di Valore rilasciata dalla rappresentanza diplomatica – consolare italiana nel Paese al cui ordinamento appartiene la Scuola che ha rilasciato il titolo.

- ☐ Allega dichiarazione di valore + traduzione asseverata

- Capacità di espressione comprensione orale e scritta della lingua italiana, a un livello tale da consentire la partecipazione al percorso di formazione.

Il possesso adeguato della lingua italiana sarà valutato attraverso un colloquio individuale ed eventuali attestazioni prodotte dal corsista laddove presenti.

- Per i cittadini dei Paesi non appartenenti all'Unione Europea, essere in regola con la normativa vigente in materia di permesso di soggiorno.

- ☐ Allega permesso o carta di soggiorno

Tutti i requisiti devono essere posseduti e la relativa documentazione presentata entro la data d'inizio del corso, a pena di esclusione dallo stesso e conseguente perdita della quota d'iscrizione.

DURATA DEL CORSO E PIANIFICAZIONE DELLE LEZIONI

DURATA DEL CORSO

Il corso ha durata complessiva di 130 ore.



REALIZZATO CON IL SOSTEGNO DI



AVVISO PUBBLICO GOL REGIONE LOMBARDIA DECRETO DELLA UO MERCATO DEL LAVORO E POLITICHE ATTIVE DEL 27/05/2022 N. 7480 E SS.MM.II
FINANZIATA DALL'UNIONE EUROPEA – NEXT GENERATION UE

La normativa regionale prevede che la durata minima del corso sia 130 ore.

La normativa prevede altresì che le ore di frequenza devono essere pari ad almeno l'80% (104 ore).

PIANIFICAZIONE DELLE LEZIONI

Ogni lezione si terrà come da calendario (due giornate a settimana), avrà durata di 4 o 8 ore, in fascia diurna.

CALENDARIO

Dal 10 dicembre 2025 al 02 marzo 2026; due giornate alla settimana. Sulle 130 ore totali, n.38 ore WEBINAR + 92 ore PRESENZA a Monza, via Volturmo 17 (ingresso da via Magenta).

Mercoledì 10 dicembre 2025 (orario 11:00-13:00) WEBINAR

Lunedì 15 dicembre 2025 (orario 09:00-13:00) WEBINAR

Mercoledì 17 dicembre 2025 (orario 09:00-13:00 e 14:00-18:00) PRESENZA IN AULA

Lunedì 22 dicembre 2025 (orario 09:00-13:00) WEBINAR

PAUSA VACANZE DI NATALE

Lunedì 12 gennaio 2026 (orario 09:00-13:00 e 14:00-18:00) PRESENZA IN AULA

Mercoledì 14 gennaio 2026 (orario 09:00-13:00) WEBINAR

Lunedì 18 gennaio 2026 (orario 09:00-13:00 e 14:00-18:00) PRESENZA IN AULA

Mercoledì 21 gennaio 2026 (orario 09:00-13:00 e 14:00-18:00) WEBINAR

Lunedì 26 gennaio 2026 (orario 09:00-13:00 e 14:00-18:00) PRESENZA IN AULA

Mercoledì 28 gennaio 2026 (orario 09:00-13:00 e 14:00-18:00) WEBINAR

Lunedì 02 febbraio 2026 (orario 09:00-13:00 e 14:00-18:00) PRESENZA IN AULA

Mercoledì 04 febbraio 2026 (orario 09:00-13:00 e 14:00-18:00) WEBINAR

Lunedì 09 febbraio 2026 (orario 09:00-13:00 e 14:00-18:00) PRESENZA IN AULA

Mercoledì 11 febbraio 2026 (orario 09:00-13:00 e 14:00-18:00) PRESENZA IN AULA

Lunedì 16 febbraio 2026 (orario 09:00-13:00 e 14:00-18:00) PRESENZA IN AULA

Mercoledì 18 febbraio 2026 (orario 09:00-13:00 e 14:00-18:00) PRESENZA IN AULA

Lunedì 23 febbraio 2026 (orario 09:00-13:00 e 14:00-18:00) PRESENZA IN AULA

Mercoledì 25 febbraio 2026 (orario 09:00-13:00 e 14:00-18:00) PRESENZA IN AULA

Lunedì 02 marzo 2026 (orario 09:00-13:00) PRESENZA IN AULA

Frequenza obbligatoria 80% del monte ore del corso (104 / 130 ore)

ATTENZIONE: essendo un corso preparatorio all'esame di idoneità è consigliabile frequentare **TUTTE** le ore.

Si ricorda che, per disposizioni di Regione Lombardia, ogni corsista è tenuto a validare le presenze alle lezioni tramite l'app FIRMALOM (entrare e attivarla tramite SPID).

DIRETTORE DELL'ENTE DI FORMAZIONE: DOTT. IVAN GIORDANO, giurista dell'economia e dell'impresa, Responsabile scientifico dell'Ente di Formazione ICAF, autore di libri e saggi per Maggioli Editore.

COORDINATORE DEL CORSO: DOTT.SSA FEDERICA FULLIN (federicafullin@istitutoicaf.it oppure 02/67071877)

TUTOR DEL CORSO E RESPONSABILE SEDE: DOTT.SSA ILARIA GALLI (ilariagalli@istitutoicaf.it)



REALIZZATO CON IL SOSTEGNO DI



AVVISO PUBBLICO GOL REGIONE LOMBARDIA DECRETO DELLA UO MERCATO DEL LAVORO E POLITICHE ATTIVE DEL 27/05/2022 N. 7480 E SS.MM.II
FINANZIATA DALL'UNIONE EUROPEA – NEXT GENERATION UE

DOCENTI E FORMATORI: I docenti formatori sono selezionati in conformità con i requisiti richiesti da Regione Lombardia e di accertata competenza in materia. Potrebbero intervenire nel corso delle lezioni esperti qualificati per un confronto su casi pratici.

ORIGINI DELL'INIZIATIVA FORMATIVA: il corso ha l'obiettivo di fornire le conoscenze giuridiche, fiscali, marketing necessarie per sostenere l'esame di idoneità e per aprire un'attività alimentare.

OBIETTIVO FORMATIVO

Il corso mira a potenziare la professionalità degli allievi, accrescendone in maniera pratica ed intuitiva l'inserimento nel settore della gestione di attività alimentari.

Il corso ha l'obiettivo di fornire le conoscenze giuridiche, fiscali, marketing necessarie per sostenere l'esame di idoneità e per aprire un'attività alimentare.

PROFILO PROFESSIONALE E COMPETENZE ACQUISITE

Profilo professionale: SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI E BEVANDE ED ESERCIZIO DELL'ATTIVITÀ COMMERCIALE NEL SETTORE ALIMENTARE

Competenze acquisite

- Controllare lo stato dei fattori del servizio ed il rispetto delle norme di igiene e sicurezza
- Effettuare assistenza alla clientela
- Effettuare la gestione di esercizi commerciali
- Effettuare la vendita e la somministrazione di alimenti e bevande, predisponendone le condizioni operative

ORGANIZZAZIONE DIDATTICA

ATTIVITÀ FORMATIVE PREVISTE

- Lezioni frontali
- Analisi di casi specifici
- Lavori di gruppo
- Testimonianze ed esperienze a confronto
- Esercitazioni pratiche sui singoli argomenti

RUOLO DI CIASCUNA CATEGORIA DI PARTECIPANTI

- Discenti: individuazione dell'idoneità in termini di competenze e di predisposizione interprofessionale
- Docenti: formazione prodromica all'esercizio dell'attività alimentare sia sotto il profilo delle conoscenze amministrative, contabili e altre esperienze specifiche, sia sotto il profilo delle tecniche di comunicazione.



REALIZZATO CON IL SOSTEGNO DI



AVVISO PUBBLICO GOL REGIONE LOMBARDIA DECRETO DELLA UO MERCATO DEL LAVORO E POLITICHE ATTIVE DEL 27/05/2022 N. 7480 E SS.MM.II
FINANZIATA DALL'UNIONE EUROPEA – NEXT GENERATION UE

– Testimonial: esperienze a confronto

MATERIALE DIDATTICO: Il materiale didattico, cartaceo e/o digitale verrà distribuito all'inizio del corso. Ulteriore materiale verrà distribuito nel corso delle lezioni, inviato tramite email oppure caricato su chiavetta USB.

Le lezioni frontali verranno alternate a lezioni pratiche coinvolgendo direttamente i partecipanti: esercitazioni, simulazioni, lavori in gruppo.

PROGRAMMA GENERALE DEGLI ARGOMENTI TRATTATI

HACCP:

- piano di autocontrollo
- buone pratiche di lavorazione
- scelta e verifica dei fornitori
- rintracciabilità dei prodotti
- sanzioni
- ricevimento e conservazione delle materie prime
- obblighi del personale
- verifica degli infestanti
- pulizia e sanificazione
- gli allergeni
- non conformità

MERCEOLOGIA:

- microrganismi
- metodi di conservazione degli alimenti
- etichettatura
- confezioni ed imballaggi
- classificazione dei prodotti
- parte pratica sulla spumantizzazione

AREA GIURIDICO / FISCALE E LEGISLAZIONE DEL LAVORO:

- forme di impresa
- elementi essenziali del contratto
- tipologie di contratto: Contratto di Società e tipologie (Società di persone e di capitali), Impresa familiare, Contratto di compravendita, Contratto di locazione commerciale, Contratti atipici (Leasing e Franchising)
- aspetti fiscali
- fattura, ricevuta, scontrino
- utilizzo del registratore di cassa
- IVA
- bilancio d'esercizio
- dichiarazione dei redditi
- tecniche di budgeting



REALIZZATO CON IL SOSTEGNO DI



AVVISO PUBBLICO GOL REGIONE LOMBARDIA DECRETO DELLA UO MERCATO DEL LAVORO E POLITICHE ATTIVE DEL 27/05/2022 N. 7480 E SS.MM.II
FINANZIATA DALL'UNIONE EUROPEA – NEXT GENERATION UE

- metodi di pagamento
- pianificazione delle attività
- controllo di gestione

MARKETING

- bisogni del consumatore (la piramide Maslow)
- desideri del consumatore
- tipologie di acquisti e acquirenti
- fasi del marketing:
 - analisi: ricerche mercato - segmentazione - market test
 - pianificazione: strategie marketing - marketing mix (7 P)
 - realizzazione
 - controllo: benchmarking - definizione
- marketing tradizionale e relazionale
- CRM (gestione relazioni clienti)
- la misurazione della customer satisfaction - interviste faccia a faccia - interviste telefoniche - questionari on-line. Metodo diretto e indiretto
- marketing e customer care
- business plan
- ciclo di vita del prodotto
- SWOT Analysis

TECNICHE DI COMUNICAZIONE EFFICACE E RELAZIONE CON IL CLIENTE:

- comunicazione efficace
- distorsioni comunicative
- assertività ed empatia
- comunicazione verbale, para verbale e non verbale
- orientamento al cliente: interpretazione, necessità e soddisfazione
- proattività commerciale
- linguaggio del corpo e aspetti para-verbali

FOCUS PRATICO SULLA SPUMANTIZZAZIONE

ESERCITAZIONI, PROVE PRATICHE

ESAME CONCLUSIVO E ATTESTATO

Elemento determinante per il rilascio dell'Attestato è il positivo superamento di un esame finale finalizzato a verificare il possesso delle competenze relative allo standard professionale di riferimento.

La condizione minima di ammissione all'esame è la frequenza di almeno 80% delle ore complessive del corso, attestata da specifica dichiarazione dell'Ente di Formazione. Nell'attestazione rilasciata dall'ente verrà fatto esplicito riferimento agli obiettivi formativi sviluppati.



REALIZZATO CON IL SOSTEGNO DI



AVVISO PUBBLICO GOL REGIONE LOMBARDIA DECRETO DELLA UO MERCATO DEL LAVORO E POLITICHE ATTIVE DEL 27/05/2022 N. 7480 E SS.MM.II
FINANZIATA DALL'UNIONE EUROPEA – NEXT GENERATION UE

L'esame si svolge presso l'Ente di Formazione al termine del corso, la data verrà comunicata in accordo con la commissione d'esame. La commissione d'esame è composta da membri della Camera di Commercio e da un membro interno all'Ente di Formazione.

È prevista una prova scritta: 30 domande con 3 risposte per ciascuna, una sola quella corretta. Ogni risposta corretta vale 1 punto, si supera con 18 punti. Solo coloro che superano lo scritto accedono al colloquio orale interdisciplinare sulle materie oggetto del percorso.

Il corso è svolto in conformità ai requisiti regionali di Regione Lombardia ed è studiato per affrontare al meglio l'esame finale. Durante il corso verranno svolte esercitazioni in preparazione all'esame finale.

ABILITAZIONI CONSEGUIBILI A FINE CORSO

A seguito della frequenza delle ore minime previste e del superamento dell'esame finale, possibilità di aprire un'attività alimentare.

VANTAGGI POST CORSO

- Sconto su tutti i corsi erogati dall'Ente di Formazione ICAF

RIFERIMENTI NORMATIVI

D.Lgs. n. 59 del 26 marzo 2010 in particolare art. 71 - L.r. n. 6 del 2 febbraio 2010 "Testo Unico delle leggi regionali in materia di commercio" - L.r. n. 19 del 6 agosto 2007 "Norme sul sistema educativo di istruzione e formazione della Regione Lombardia" - D.G.R. n. 6563/08 "Indicazioni regionali per l'offerta formativa in materia di istruzione e formazione professionale" - D.D.U. n. 9837 del 12 settembre 2008 - D.G.R. n. 9/887 del 01/12/2010.

