Accreditamento Regione Lombardia per i servizi formativi n.949
Accreditamento Regione Lombardia per i servizi al lavoro n.435
Ente con SGQ certificato ai sensi della norma UNI EN ISO 9001:2015 – n.1134

sede legale: via Oldofredi 9 - 20124 Milano | t 02.67.07.18.77 | formazione@istitutoicaf.it | istitutoicaf@pec.it | p.iva 07378830967 | istitutoicaf.it

CORSO SOMMINISTRAZIONE BEVANDE E ALIMENTI (SAB) EX REC (PER APERTURA ATTIVITÀ ALIMENTARE) ed.1/2027 MILANO

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 Milano, via Oldofredi 9.

Esame finale in presenza presso sede di Milano, via Oldofredi 9.

PER RAGGIUNGERE LA SEDE: Milano, via Oldofredi n.9. La sede si raggiunge a piedi dalla Stazione Centrale (treno, MM1, MM3, mezzi di superficie), oppure MM3 Sondrio, MM4 Isola, MM3 Zara, MM2 Gioia, bus 60, 43, 81, 155, 728, Stazione Porta Garibaldi (treno, passante, MM2, MM4, mezzi di superficie). Comoda pista ciclabile con 2 punti Bike-MI nelle vicinanze e rastrelliera nel cortile del palazzo. Gli ambienti sono conformi alla normativa per l'accesso dei disabili.

DOTAZIONI DELL'AULA: Aule 10 / 40 posti, con sedie e tavoli, lavagna interattiva multimediale (LIM) / 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
- ricevuta dell'avvenuto bonifico
- 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.

REQUISITI DI AMMISSIONE

- Avere compiuto i 18 anni di età alla data di iscrizione al corso (fotocopia documento d'identità)

- 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; è inoltre necessario allegare eventuali attestati di lingua italiana del partecipante al corso (ove 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.

DESTINATARI DEL CORSO

– Tutti coloro che possiedono un diploma di scuola secondaria di primo grado (scuola media)

DURATA DEL CORSO E PIANIFICAZIONE DELLE LEZIONI

DURATA DEL CORSO
Il corso ha durata complessiva di 130 ore.

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

Dall'11 febbraio al 20 aprile 2027; due giornate alla settimana. Sulle 130 ore totali, n.38 ore WEBINAR + 92 ore PRESENZA a Milano, via Oldofredi 9.

Giovedì 11 febbraio 2027 (orario SOLO MATTINO 11:00-13:00) WEBINAR

Martedì 16 febbraio 2027 (orario 09:00-13:00 e 14:00-18:00) PRESENZA AULA MILANO

Giovedì 18 febbraio 2027 (orario 09:00-13:00 e 14:00-18:00) WEBINAR

Martedì 23 febbraio 2027 (orario 09:00-13:00 e 14:00-18:00) PRESENZA AULA MILANO

Giovedì 25 febbraio 2027 (orario 09:00-13:00 e 14:00-18:00) WEBINAR

Martedì 02 marzo 2027 (orario 09:00-13:00 e 14:00-18:00) PRESENZA AULA MILANO

Giovedì 04 marzo 2027 (orario 09:00-13:00 e 14:00-18:00) WEBINAR

Martedì 09 marzo 2027 (orario 09:00-13:00 e 14:00-18:00) PRESENZA AULA MILANO

Giovedì 11 marzo 2027 (orario 09:00-13:00 e 14:00-18:00) WEBINAR

Martedì 16 marzo 2027 (orario 09:00-13:00 e 14:00-18:00) PRESENZA AULA MILANO

Giovedì 18 marzo 2027 (orario 09:00-13:00) WEBINAR

Martedì 23 marzo 2027 (orario 09:00-13:00 e 14:00-18:00) PRESENZA AULA MILANO

Giovedì 25 marzo 2027 (orario 09:00-13:00 e 14:00-18:00) PRESENZA AULA MILANO

Giovedì 01 aprile 2027 (orario 09:00-13:00 e 14:00-18:00) PRESENZA AULA MILANO

Martedì 06 aprile 2026 (orario 09:00-13:00 e 14:00-18:00) PRESENZA AULA MILANO

Giovedì 08 aprile 2027 (orario 09:00-13:00 e 14:00-18:00) PRESENZA AULA MILANO

Martedì 13 aprile 2027 (orario 09:00-13:00 e 14:00-18:00) PRESENZA AULA MILANO

Giovedì 15 aprile 2027 (orario 09:00-13:00 e 14:00-18:00) PRESENZA AULA MILANO

Martedì 20 aprile 2027 (orario 09:00-13:00) PRESENZA AULA MILANO

POSSIBILE DATA D'ESAME: Giovedì 29 aprile 2027 (dalle h 09:00) PRESENZA AULA MILANO

Frequenza obbligatoria 80% del monteore 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 presenza tramite l'app FIRMALOM (entrare e attivarla tramite SPID).

COSTI E PROMOZIONI

792,00 € tariffa standard

692,00 €

- iscrizioni di almeno 3 persone
- under 30 (31 anni non ancora compiuti alla data d'iscrizione al corso)
- se hai fatto altri corsi ICAF
- disoccupati con politica attiva

692,00 € PROMOZIONE ISCRIZIONI ENTRO 30.11.2026

Possibilità di rateizzare il pagamento in n.2 tranche.

Il costo del corso è esente IVA in quanto erogato da Ente di Formazione accreditato al Ministero della Giustizia, ai sensi dell'art. 10 del dpr 633/72.

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 (formazione@istitutoicaf.it oppure 02 67071877)

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

ATTIVITA' 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.

– 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 GIURIDICA, FISCALE, 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
- 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 costumer satisfation - interviste faccia a faccia - interviste telefoniche - questionari online. Metodo diretto e indiretto
- marketing e costumer 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 paraverbali

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.

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.

E' 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.

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 1 dicembre 2010.