

STANDARD FORMATIVO	
Denominazione Standard Formativo	Abilitazione attività di Commercio nel Settore Merceologico Alimentare e di Somministrazione di alimenti e bevande – ex art. 71, c. 6, lett. a) del D.Lgs. n. 59/2010 (in sigla: SMA-SAB)
Livello EQF	3
Settore Economico Professionale	Servizi di distribuzione commerciale
Area di Attività	ADA.18.209.674 - Gestione del punto vendita nella piccola distribuzione
Processo	Distribuzione e commercio all'ingrosso e al dettaglio di prodotti alimentari e non alimentari
Sequenza di processo	Attività di gestione del punto vendita nella piccola distribuzione e cura dell'esposizione delle merci
Qualificazione regionale di riferimento	/
Descrizione qualificazione	/
Referenziazione ATECO 2007	/
Referenziazione ISTAT CP2011	/
Codice ISCED-F 2013	1013 - Hotel, restaurants and catering
Durata minima complessiva del percorso (ore)	90
Durata minima di aula e laboratorio (ore)	90
Percentuale massima di FaD sulla durata minima di aula e laboratorio	40%
Durata minima tirocinio in impresa (ore)	0
Durata minima delle attività di aula e laboratorio rivolte alle KC (ore)	0
Percentuale massima di FaD sulla durata delle attività rivolte alle KC	0
Requisiti minimi di ingresso dei partecipanti	Età minima di 18 anni compiuti. Possesso di titolo attestante l'assolvimento dell'obbligo di istruzione. I prosciolti da tale obbligo possono accedere al corso previo accertamento del possesso delle competenze connesse all'obbligo di istruzione, fatto salvo quanto disposto alla voce "Gestione dei crediti formativi". Per quanto riguarda coloro che hanno conseguito un titolo di studio all'estero occorre presentare una dichiarazione di valore o un documento equipollente/corrispondente che attesti il livello del titolo medesimo. Per i cittadini stranieri è inoltre necessario il possesso di un attestato, riconosciuto a livello nazionale e internazionale di conoscenza della lingua italiana ad un livello non inferiore all'A1 del QCER. In alternativa, tale conoscenza deve essere verificata attraverso un test di ingresso da conservare agli atti del soggetto formatore. Sono dispensati dalla presentazione dell'attestato i cittadini stranieri che abbiano conseguito il diploma di scuola secondaria di primo grado o superiore presso un istituto scolastico appartenente al sistema italiano di istruzione. Tutti i requisiti devono essere posseduti e documentati dal corsista al soggetto formatore entro l'inizio delle attività. Non è ammessa alcuna deroga.
Requisiti minimi didattici comuni a tutte le UF/segmenti	Formazione d'aula specifica e formazione tecnica mediante attività pratiche/ laboratoriali

Requisiti minimi di risorse professionali e strumentali	Docenti qualificati in possesso di un titolo di studio adeguato all'attività formativa da realizzare, provenienti per almeno il 50% dal mondo del lavoro. Per i docenti provenienti dal mondo del lavoro e per quelli impegnati unicamente in attività formative di natura pratica/laboratoriale, il requisito del titolo di studio può essere sostituito da una documentata esperienza professionale e/o di insegnamento almeno triennale strettamente attinente l'attività formativa da realizzare. È necessario disporre di aule e/o laboratori congruamente attrezzati.
Requisiti minimi di valutazione e di attestazione degli apprendimenti	1. Prevedere verifiche periodiche di apprendimento a conclusione di ogni UF. 2. Condizione minima di ammissione all'esame finale è la frequenza di almeno l'80% delle ore complessive del percorso formativo. 3. Esame finale pubblico in conformità alle disposizioni regionali vigenti. La valutazione finale ha lo scopo di verificare l'acquisizione delle competenze previste dal corso. 4. Certificazione rilasciata al termine del percorso: Attestato di abilitazione, valido per l'accesso all'attività di Commercio e Somministrazione di alimenti e bevande di cui all'art. 71, c. 6, lett. a), del D.Lgs. n. 59/2010.
Gestione dei crediti formativi	
Eventuali ulteriori indicazioni	Abilitazione rilasciata in conformità all'art. 71, c. 6, lett. a), del D.Lgs. n. 59/2010 e all'Accordo sancito in Conferenza Stato-Regioni del 09.11.2017: Accordo integrativo, ai sensi dell'articolo 4 del decreto legislativo 28 agosto 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). L'utilizzo della modalità di Formazione a Distanza (FaD) è consentita nel rispetto dell'art. 2-Ter di cui all'Allegato 1 all'Accordo in Conferenza Stato, Regioni e Province autonome, Repertorio Atti n. 200/CSR del 9 novembre 2017.
ELENCO DELLE UNITA' FORMATIVE	
1. Cura degli aspetti organizzativi e amministrativi dell'attività di vendita e somministrazione di alimenti e bevande 2. Cura degli aspetti di igienico-sanitari connessi alla vendita e somministrazione di alimenti e bevande	

DETTAGLIO UNITA' FORMATIVA n. 1

Denominazione unità formativa	Cura degli aspetti organizzativi e amministrativi dell'attività di vendita e somministrazione di alimenti e bevande
Livello EQF	3
Denominazione unità di competenza	Cura degli aspetti organizzativi e amministrativi dell'attività di vendita e somministrazione di alimenti e bevande
Risultato atteso	aspetti organizzativi e amministrativi dell'attività di vendita e somministrazione di alimenti e bevande adeguatamente curati
Abilità	1.adempiere agli obblighi tributari (16) 2.espletare gli adempimenti contabili prescritti (1035) 3.occuparsi degli aspetti assicurativi legati all'esercizio dell'attività (1443) 4.organizzare l'attività dei collaboratori e stabilirne i carichi di lavoro (1463) 5.tenere i rapporti con istituti di credito e bancari (1866) 6.espletare adempimenti amministrativi e burocratici (3504) 7.gestire gli ordini e i rapporti con i fornitori (3518) 8.elaborare ed implementare semplici strategie commerciali e di marketing (offerte speciali, sconti, promozioni, ...) (13684)
Conoscenze	1.adempimenti contabili (12289) 2.adempimenti tributari (12291) 3.nozioni di base di contrattualistica e di disciplina previdenziale (12292) 4.nozioni di base su prodotti e servizi assicurativi business (12293) 5.nozioni di base su prodotti e servizi bancari business (12295) 6.nozioni di diritto commerciale (13080) 7.nozioni di base di marketing e vendite (13130) 8.tecniche e psicologia della vendita (13131) 9.nozioni di base di organizzazione e gestione aziendale (13132)
Vincoli (eventuali)	In caso di utilizzo della intera percentuale massima di FaD, non è possibile prevedere attività di laboratorio o di esercitazione con attrezzature.
Durata minima (ore)	36
Percentuale di variazione massima consentita in aumento e/o diminuzione della durata minima dell'UF	0
Percentuale massima di FaD	100%

DETTAGLIO UNITA' FORMATIVA n. 2

Denominazione unità formativa	Cura degli aspetti di igienico-sanitari connessi alla vendita e somministrazione di alimenti e bevande
Livello EQF	3
Denominazione unità di competenza	Cura degli aspetti di igienico-sanitari connessi alla vendita e somministrazione di alimenti e bevande
Risultato atteso	alimenti e bevande venduti e somministrati nel rispetto delle norme igienico-sanitarie
Abilità	1.adottare le procedure di controllo della qualità alimentare dei prodotti in vendita (42) 2.utilizzare i dispositivi per la garanzia dell'igiene della merce (es. guanti, mascherine, cuffie, ecc.) (13184) 3.adottare le disposizioni normative in materia di conservazione, manipolazione, preparazione e trasformazione e distribuzione di alimenti freschi e conservati (13685) 4.applicare le procedure previste per l'etichettatura, marcatura, prezzaggio e confezionamento dei prodotti al fine di garantire il rispetto delle normative in materia di tracciabilità alimentare (13687) 5.applicare tecniche di comunicazione efficace nella gestione della relazione con il cliente (13688) 6.applicare tecniche di esposizione della merce/prodotto alimentare nel rispetto delle normative igienico-sanitarie (13689) 7.identificare e predisporre il prodotto per la somministrazione/vendita (pesare o misurare, tagliare o confezionare, ecc.) in modo adeguato alle richieste e alle esigenze del cliente (13690) 8.utilizzare le attrezzature per la preparazione dei prodotti alimentari e delle bevande nel rispetto delle normative di igiene e sicurezza (13691)
Conoscenze	1.caratteristiche e proprietà (chimiche, fisiche, merceologiche, nutrizionali e organolettiche) degli ingredienti e delle materie prime dei prodotti alimentari e delle bevande (113) 2.certificazioni di qualità (doc, dop, docg, igp, igt, stg) (153) 3.elementi di merceologia alimentare (389) 4.normativa in materia di salute e sicurezza sul lavoro (4376) 5.tipologie e caratteristiche delle attrezzature per la preparazione dei prodotti alimentari e delle bevande (13133) 6.normative e tecniche di confezionamento, etichettatura e tracciabilità dei prodotti alimentari e delle bevande (13134) 7.procedure e tecniche di conservazione, manipolazione, preparazione e trasformazione e distribuzione dei prodotti alimentari freschi e conservati e delle bevande (13135) 8.autocontrollo e sistema HACCP (13136) 9.normativa in materia di igiene e sicurezza alimentare (13137) 10.normativa in materia di informazione e tutela del consumatore (13138)
Vincoli (eventuali)	Prevedere, oltre alla fase teorica d'aula, attività di laboratorio o di esercitazione con attrezzature
Durata minima (ore)	54
Percentuale di variazione massima consentita in aumento e/o diminuzione della durata minima dell'UF	0
Percentuale massima di FaD	0