

## Allegato 1

Scheda di informazione e pubblicizzazione	
Operazione n.	1 - PROGETTO 1
Titolo	CORSO PROFESSIONALE PER LA SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI E BEVANDE - PIACENZA
Denominazione del profilo regolamentato	IMPRENDITORE COMMERCIALE E SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI E BEVANDE
Requisiti di accesso <i>(in coerenza alla regolamentazione del profilo specifico)</i>	Al fine dell'ammissione al corso di formazione sono necessari i seguenti requisiti: - Maggiore età ovvero - Adempimento dell'obbligo formativo Gli stranieri devono dimostrare una sufficiente conoscenza della lingua italiana orale e scritta, tale conoscenza può essere verificata attraverso un test di ingresso che verrà conservato agli atti.
Modalità di selezione	NON PREVISTA
Numero di destinatari	60
Durata del percorso <i>(aula, stage, project work, FAD)</i>	100
Contenuti	<ul style="list-style-type: none"><li>- Modulo 1 RICONOSCIMENTO MERCEOLOGICO ED ETICHETTATURA DEGLI ALIMENTI</li><li>- Modulo 2 MANIPOLAZIONE IGIENICA E SICURA DEGLI ALIMENTI</li><li>- Modulo 3 GESTIONE SICURA DEL LUOGO DI LAVORO</li><li>- Modulo 4 AVVIAMENTO E GESTIONE FINANZIARIA, AMMINISTRATIVA E FISCALE DELL'ESERCIZIO DI SOMMINISTRAZIONE ALIMENTI E BEVANDE</li><li>- Modulo 5 ORGANIZZAZIONE E GESTIONE OPERATIVA DELL'ESERCIZIO DI SOMMINISTRAZIONE ALIMENTI E BEVANDE</li><li>- Modulo 6 PREVENZIONE INCENDI E ADOZIONE DI PROCEDURE ANTINCENDIO</li></ul>
Metodologie didattiche adottate	La realizzazione dell'attività formativa si svilupperà attraverso un'equilibrata sequenza di lezioni frontali ed esercitazioni pratiche trasmettendo con linguaggio semplice, ma efficace, nozioni teoriche di base indispensabili per governare con responsabilità specifiche situazioni lavorative, oggetto delle esercitazioni pratiche.

<p><b>Percentuale di frequenza richiesta</b></p>	<p>Al termine del corso verrà effettuata una prova di verifica finalizzata ad accertare l'apprendimento delle competenze previste dall'intero percorso formativo. Sono ammessi alla prova finale coloro che hanno frequentato almeno l'80% delle ore di formazione prevista. Per coloro cui sono stati riconosciuti crediti formativi l'80% è da intendersi relativo alle ore effettivamente da frequentare.</p>
<p><b>Attestazione rilasciata</b></p>	<p>Attestato di frequenza con verifica dell'apprendimento" 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</p>
<p><b>Modalità di valutazione</b> <small>(se previste)</small></p>	<p>La prova finale consisterà in una simulazione integrata e sarà definita e realizzata dalla Commissione di esperti istituita da Iscom E.R..</p>
<p><b>Composizione della commissione d'esame</b> <small>(se prevista)</small></p>	<p>La Commissione sarà composta da almeno 3 componenti individuati tra i docenti ed esperti impegnati nel corso, tra cui il coordinatore del percorso formativo</p>
<p><b>Sede di svolgimento dell'attività</b></p>	<p>ISCOM E.R. Sede di Piacenza, str. Bobbiese 2 - 29122 Piacenza.</p>