REPERTORIO DEI TITOLI E DELLE QUALIFICAZIONI DELLA REGIONE CAMPANIA

STANDARD FORMATIVO	
Denominazione Qualificazione	**Responsabile attività di Commercio nel Settore Merceologico Alimentare e di Somministrazione di Alimenti e Bevande – Abilitazione ex art. 71, c. 6, lett. a) del D.lgs. n. 59/2010" (in sigla: Responsabile SMA-SAB)**
Denominazione Standard Formativo	**Responsabile attività di Commercio nel Settore Merceologico Alimentare e di Somministrazione di Alimenti e Bevande – Abilitazione ex art. 71, c. 6, lett. a) del D.lgs. n. 59/2010" (in sigla: Responsabile SMA-SAB)**
Durata percorso Formativo	anni
Livello EQF	3
Settore Economico Professionale	SEP 12 - Servizi di distribuzione commerciale
Area di Attività	ADA.12.01.08 - 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	Responsabile attività di Commercio nel Settore Merceologico Alimentare e di Somministrazione di Alimenti e Bevande – Abilitazione ex art. 71, c. 6, lett. a) del D.lgs. n. 59/2010" (in sigla: Responsabile SMA-SAB)
Descrizione qualificazione	Attestazione, valida 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.
Referenziazione ATECO 2007	G.47.11.40 - Minimercati ed altri esercizi non specializzati di alimentari vari G.47.29.90 - Commercio al dettaglio di altri prodotti alimentari in esercizi specializzati nca G.47.81.09 - Commercio al dettaglio ambulante di altri prodotti alimentari e bevande nca
Referenziazione ISTAT CP2011	5.1.1.2.1 - Esercenti delle vendite al minuto in negozi
Codice ISCED-F 2013	1013 Hotel, restaurants and catering
Ulteriori indicazioni per l'e-learning	La Formazione a Distanza (FAD) è consentita nel rispetto del punto 2ter dell'Accordo in Conferenza Stato - Regioni e Province autonome del 17/11/2017 - Repertorio Atti 200/CSR, esclusivamente con riferimento alla Unità Formativa n.1 avente durata pari a 36 ore. Tale FAD può essere svolta interamente in modalità sincrona oppure per i 4/5 in modalità sincrona (29 ore) e solo 1/5 in modalità asincrona (7 ore).
Durata minima complessiva del percorso (ore)	90
Durata minima di aula (ore)	90
Durata minima laboratorio (ore)	0
Durata delle attività formative rivolte alle KC (ore)	0
Percentuale durata massima e-learning sincrona in rapporto alla durata d'aula	36
Percentuale durata massima e-learning asincrona in rapporto alla durata d'aula	0
Durata minima tirocinio curriculare ore	0

Durata minima tirocinio curriculare + Laboratorio (ore)	0
Requisiti minimi di ingresso dei partecipanti	Età minima di 18 anni compiuti. L'attuale normativa vigente in materia, ovvero il Decreto Legislativo 31 marzo 1998, n. 114, così come modificato e integrato dal Decreto Legislativo 26 marzo 2010, n. 59, in riferimento ai requisiti soggettivi per l'accesso ai corsi professionali per il commercio, la preparazione o la somministrazione degli alimenti, non contiene alcun riferimento al possesso di titolo attestante l'assolvimento dell'obbligo scolastico (Risoluzione n. 194462 del 19 settembre 2012 adottata dalla Direzione Generale per il Mercato, Concorrenza, Consumatori, Vigilanza e Normativa Tecnica – Divisione IV Promozione della Concorrenza). I cittadini stranieri che non hanno conseguito un titolo di studio in Italia devono dimostrare di possedere una buona conoscenza della lingua italiana orale e scritta, che consenta la partecipazione attiva al percorso formativo. Tale conoscenza deve essere verificata tramite un test di ingresso da conservare agli atti del soggetto formatore. 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/Moduli	Formazione d'aula specifica e formazione tecnica mediante attività pratiche/ laboratoriali.
Requisiti minimi di risorse professionali	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.
Requisiti minimi di risorse strumentali	È necessario disporre di aule e/o laboratori congruamente attrezzati.
Requisiti minimi di valutazione 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: Certificato di qualificazione professionale, abilitante, 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.
Percentuale Assenza massima consentita	20
Percentuale Termine ultimo di inserimento (TUI)	100
Attestazione in esito	Certificazione di qualifica professionale
Normativa di riferimento	Attestazione 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 (Rep. atti n.: 200/CSR).
Grado minimo d'istruzione previsto	Licenza elementare
Età minima prevista in ingresso	16 anni
Gestione dei crediti formativi	
Eventuali ulteriori indicazioni	Attestazione 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). La Formazione a Distanza (FAD) è consentita nel rispetto del punto 2ter dell'Accordo in Conferenza Stato - Regioni e Province autonome del 17/11/2017 - Repertorio Atti 200/CSR, esclusivamente con riferimento alla Unità Formativa n.1 avente durata pari a 36 ore. Tale FAD può essere svolta interamente in modalità sincrona oppure per i 4/5 in modalità sincrona (29 ore) e solo 1/5 in modalità asincrona (7 ore).

Composizione Standard Formativo	Unità Formative
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 igienico-sanitari connessi alla vendita e somministrazione di alimenti e bevande	

CORSI ANNUALITÀ		
Anno	**Ore**	**Esame Intermedio**
1° Anno	**90**	**No**

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 (3101)
Descrizione della performance da osservare	Aspetti organizzativi e amministrativi dell’attività di vendita e somministrazione di alimenti e bevande adeguatamente curati
Descrizione breve	
Abilità	1. Adempiere agli obblighi tributari 2. Espletare gli adempimenti contabili prescritti 3. Occuparsi degli aspetti assicurativi legati all'esercizio dell'attività 4. Organizzare l'attività dei collaboratori e stabilirne i carichi di lavoro 5. Tenere i rapporti con istituti di credito e bancari 6. Espletare adempimenti amministrativi e burocratici 7. Gestire gli ordini e i rapporti con i fornitori 8. Elaborare ed implementare semplici strategie commerciali e di marketing (offerte speciali, sconti, promozioni, …)
Conoscenze	1. Adempimenti contabili 2. Adempimenti tributari 3. Nozioni di base di contrattualistica e di disciplina previdenziale 4. Nozioni di base su prodotti e servizi assicurativi business 5. Nozioni di base su prodotti e servizi bancari business 6. Nozioni di diritto commerciale 7. Nozioni di base di marketing e vendite 8. Tecniche e psicologia della vendita 9. Nozioni di base di organizzazione e gestione aziendale
Durata minima di aula (ore)	
Durata minima tirocinio curriculare (ore)	
Note (eventuali)	Per la presente UF è consentito l'utilizzo della modalità di formazione a distanza (FaD) per il monte ore previsto (36) nel rispetto del punto 2ter. dell'Accordo in Conferenza Stato - Regioni e Province autonome del 17/11/2017 - Repertorio Atti 200/CSR.

DETTAGLIO UNITA' FORMATIVA n.2	
Denominazione unità formativa	**Cura degli aspetti igienico-sanitari connessi alla vendita e somministrazione di alimenti e bevande**
Livello EQF	3
Denominazione unità di competenza	Cura degli aspetti igienico-sanitari connessi alla vendita e somministrazione di alimenti e bevande (3102)
Descrizione della performance da osservare	Alimenti e bevande venduti e somministrati nel rispetto delle norme igienico-sanitarie
Descrizione breve	
Abilità	1. Adottare le procedure di controllo della qualità alimentare dei prodotti in vendita 2. Utilizzare i dispositivi per la garanzia dell'igiene della merce (es. guanti, mascherine, cuffie, ecc.) 3. Adottare le disposizioni normative in materia di conservazione, manipolazione, preparazione e trasformazione e distribuzione di alimenti freschi e conservati 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 5. Applicare tecniche di comunicazione efficace nella gestione della relazione con il cliente 6. Applicare tecniche di esposizione della merce/prodotto alimentare nel rispetto delle normative igienico-sanitarie 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 8. Utilizzare le attrezzature per la preparazione dei prodotti alimentari e delle bevande nel rispetto delle normative di igiene e sicurezza
Conoscenze	1. Caratteristiche e proprietà (chimiche, fisiche, merceologiche, nutrizionali e organolettiche) degli ingredienti e delle materie prime dei prodotti alimentari e delle bevande 2. Certificazioni di qualità (doc, dop, docg, igp, igt, stg) 3. Elementi di merceologia alimentare 4. Normativa in materia di salute e sicurezza sul lavoro 5. Tipologie e caratteristiche delle attrezzature per la preparazione dei prodotti alimentari e delle bevande 6. Normative e tecniche di confezionamento, etichettatura e tracciabilità dei prodotti alimentari e delle bevande 7. Procedure e tecniche di conservazione, manipolazione, preparazione e trasformazione e distribuzione dei prodotti alimentari freschi e conservati e delle bevande 8. Autocontrollo e sistema haccp 9. Normativa in materia di igiene e sicurezza alimentare 10. Normativa in materia di informazione e tutela del consumatore
Durata minima di aula (ore)	
Durata minima tirocinio curriculare (ore)	
Note (eventuali)	Per la presente UF non è consentito l'utilizzo della modalità di formazione a distanza (FaD asincrona) ai sensi del combinato disposto dei punti 2ter. e 3 dell'Accordo in Conferenza Stato - Regioni e Province autonome del 17/11/2017 - Repertorio Atti 200/CSR.