

DA  
SETTEMBRE  
2023

# CORSO SAB - SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI E BEVANDE

SCADENZA ISCRIZIONI: 18 SETTEMBRE 2023



## DESCRIZIONE DEL PROFILO

Il percorso formativo tecnico - pratico è in linea con il profilo professionale più richiesto per esercitare la professione in tutta la regione Emilia Romagna. La figura più ricercata, significativa e strategica, all'interno delle attività dei pubblici esercizi, ristoranti, bar, caffetterie, tavole calde, pasticcerie, fast-food, pizzerie,...). Funzione indispensabile e nevralgica per operare ed aprire un'attività commerciale nel settore alimentare.

### Requisiti formali:

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, che consenta di partecipare attivamente al percorso formativo: tale conoscenza può essere verificata attraverso un test di ingresso da conservare agli atti dei soggetti attuatori.

## CONTENUTI DEL CORSO

- Riconoscimento merceologico ed etichettatura degli alimenti
- Manipolazione igienica e sicura degli alimenti
- Gestione sicura del luogo di lavoro
- Prevenire incendi e adottare procedure antincendio
- Avviamento e gestione finanziaria, amministrativa ed fiscale dell'esercizio commerciale
- Organizzazione e gestione operativa dell'esercizio commerciale

## DURATA E PERIODO DI SVOLGIMENTO

Da settembre 2023.

100 ore.

Il corso prevede una **QUOTA** di partecipazione di € 600 (IVA inclusa) e include anche gli attestati di: **Antincendio rischio basso, HACCP base e RSPR rischio basso.**

## SEDE DI SVOLGIMENTO

Parma, Via Sonnino 35/a

## CONTATTI

 388 14 24 709

 [formazione@aretasrl.it](mailto:formazione@aretasrl.it)

Per conoscere le  
modalità di accesso  
al corso e iscriverti

