

L'Assessore al turismo, sport, commercio e trasporti, Aurelio Marguerettaz, richiama la legge regionale 7 giugno 1999, n. 12 recante: “Principi e direttive per l’esercizio dell’attività commerciale” e la legge regionale 3 gennaio 2006, n. 1 recante: “Disciplina delle attività di somministrazione di alimenti e bevande. Abrogazione della l. r. 10 luglio 1996, n. 13”;

Richiama la deliberazione della Giunta regionale n. 695 in data 14 marzo 2008 recante “Disciplina dell’attività di formazione e degli esami per gli addetti alla somministrazione al pubblico di alimenti e bevande, di cui all’art. 6, comma 4 della l.r. 3/01/2006, n. 1, nonché istituzione e nomina della Commissione di valutazione dei crediti formativi”.

Richiama la deliberazione della Giunta regionale n. 2325 in data 3 settembre 2010 con la quale è stata approvata l’organizzazione, per l’autunno 2010, di un unico corso di abilitazione ed aggiornamento professionale per le attività di somministrazione al pubblico di alimenti e bevande e di vendita di prodotti alimentari, in quanto il decreto legislativo 26 marzo 2010, n. 59 ha parificato le due attività in questione.

Fa presente che il percorso formativo precedentemente individuato andava rivisto alla luce dell’equiparazione dell’abilitazione delle due attività e per adeguarlo, ove possibile, alle ore dedicate alle diverse unità formative nei corsi effettuati da altre Regioni sul territorio nazionale.

Da atto del lavoro svolto, da parte degli uffici competenti dell’Assessorato turismo, sport, commercio e trasporti che, in collaborazione con gli esperti del settore, interpellate anche le associazioni dei datori di lavoro di categoria, hanno individuato un nuovo percorso formativo per l’esercizio delle attività di somministrazione al pubblico di alimenti e bevande e di vendita di prodotti alimentari.

Ritiene opportuno, per meglio recepire l’evoluzione sopradescritta e in conformità con quanto già deciso con deliberazione della Giunta regionale 2325/2010, approvare un nuovo percorso formativo, allegato alla presente proposta di deliberazione, e revocare quello approvato con deliberazione della Giunta regionale 695/2008, relativo alla disciplina dell’attività di formazione per gli addetti alla somministrazione di alimenti e bevande e di vendita di prodotti alimentari.

Illustra quindi le caratteristiche del corso abilitante per l’esercizio delle attività di somministrazione di alimenti e bevande e di vendita di prodotti alimentari, come segue:

PERCORSO DIDATTICO: si articola in moduli per una durata totale di 120 ore. La durata del percorso e la relativa articolazione interna potranno essere soggetti ad interventi di adeguamento a seguito delle prime fasi di applicazione.

PERIODO DI SVOLGIMENTO: sono previsti indicativamente 2 corsi abilitanti all’anno, generalmente in primavera e in autunno.

FREQUENZA OBBLIGATORIA: almeno l'ottanta (80) % delle ore totali.

PARTECIPANTI: 25 per ciascun corso. Il numero massimo dei partecipanti è di 25 con facoltà di elevare detto limite, fino ad un massimo di 30, per effettive esigenze organizzative, nel limite della capienza massima dei locali utilizzati per l'intervento formativo. Nel caso in cui il numero totale dei partecipanti a ciascun corso sia inferiore a 15, non si procederà all'effettuazione dello stesso.

QUOTA: è richiesta una quota di partecipazione del 30% del costo pro capite previsto per l'organizzazione di ciascun corso.

ESAME ABILITANTE: si terrà entro quindici giorni dalla fine di ogni corso e consiste in una prova scritta, composta da domande a risposta multipla, e una prova orale vertente sulle materie del corso. Accedono alla prova orale solamente i candidati che hanno conseguito un esito positivo nella prova scritta. La Commissione stabilisce il numero delle domande d'esame in relazione al monte ore delle singole discipline così come ogni altra determinazione in merito all'andamento dell'esame stesso.

COMMISSIONE D'ESAME: è nominata con decreto dell'Assessore al turismo, sport, commercio e trasporti ed è così composta:

- dal Presidente, in genere il Dirigente della struttura competente o suo delegato,
- da un rappresentante delle organizzazioni dei datori di lavoro di categoria
- da un rappresentante sindacale dei lavoratori
- da tre docenti del corso.

Con lo stesso decreto di nomina dei membri effettivi sono nominati anche i supplenti per tutti i componenti la Commissione.

CREDITI FORMATIVI: è ammesso il riconoscimento di crediti formativi, secondo le modalità di cui all'art. 19 della legge regionale 31 marzo 2003, n. 7 (Disposizioni in materia di politiche regionali del lavoro, di formazione professionale e di riorganizzazione dei servizi per l'impiego).

Richiama la deliberazione della Giunta regionale n. 1940, in data 14 giugno 2004, recante approvazione della direttiva sulla gestione del sistema dei crediti formativi nell'ambito della formazione professionale, in attuazione dell'articolo 19, comma a) della legge regionale 31.3.2003, n. 7, la quale prevede che il procedimento, attivato a richiesta dell'interessato, sia valutato dalla struttura regionale competente in materia di programmazione e gestione delle politiche del lavoro e della formazione professionale per il tramite del tutor di credito, individuato dal soggetto attuatore dell'attività formativa.

Riferisce altresì che, nel percorso formativo, il modulo A denominato "Gestire il sistema di garanzia della sicurezza degli alimenti", ottempera a tutte le direttive previste dalla deliberazione della Giunta regionale 4197/2004: "Approvazione delle linee guida per l'individuazione dei criteri per la formazione igienico-sanitaria degli addetti alle imprese alimentari, a seguito della sospensione del libretto di idoneità sanitaria, per il personale addetto alla preparazione, manipolazione e vendita di sostanze alimentari, stabilita dalla DGR n. 2507/2002."

Informa che il decreto 29 novembre 2004 del Ministero delle attività produttive, recante “Aggiornamento delle tariffe dei diritti di segreteria per servizi svolti dalle Camere di commercio, di cui alle tabelle A e B allegate al decreto interministeriale 22 dicembre 1997”, ha stabilito in €. 77,00 l'importo del diritto di segreteria da corrispondere per l'ammissione agli esami di cui trattasi.

LA GIUNTA REGIONALE

- preso atto di quanto sopra riferito dall'Assessore al turismo, sport, commercio e trasporti, Aurelio Marguerettaz;
- richiamate le leggi regionali 7 giugno 1999, n. 12 e 3 gennaio 2006, n. 1;
- richiamata la deliberazione della Giunta regionale n. 3580 del 23 dicembre 2010 concernente l'approvazione del bilancio di gestione per il triennio 2011/2013 con attribuzione alle strutture dirigenziali di quote di bilancio e degli obiettivi gestionali correlati, del bilancio di cassa per l'anno 2011 e di disposizioni applicative;
- visto il parere favorevole di legittimità sulla presente proposta di deliberazione rilasciato dal Coordinatore del Dipartimento turismo, sport e commercio, in vacanza del Capo servizio del Servizio formazione, qualificazione e sviluppo delle professioni turistiche e del commercio dell'Assessorato turismo, sport, commercio e trasporti, ai sensi dell'art. 3, comma 4, della legge regionale 23 luglio 2010, n. 22;
- ad unanimità di voti favorevoli

D E L I B E R A

- 1) di approvare, ai sensi dell'art. 6, comma 4 della legge regionale 3 gennaio 2006 n. 1, il percorso formativo per l'esercizio delle attività di somministrazione al pubblico di alimenti e bevande e vendita prodotti alimentari che in allegato forma parte integrante della presente deliberazione;
- 2) di rilasciare, agli aventi diritto, l'attestazione di frequenza al modulo formativo riguardante le normative sull'igiene dei prodotti alimentari e sulle azioni per il loro controllo (HACCP), la normativa sanitaria e la merceologia degli alimenti;
- 3) di determinare le caratteristiche del relativo corso abilitante per l'esercizio delle attività di somministrazione al pubblico di alimenti e bevande e di vendita di prodotti alimentari, come indicate in premessa;
- 4) di revocare la deliberazione della Giunta regionale n. 695 in data 14 marzo 2008 recante "Disciplina dell'attività di formazione e degli esami per gli addetti alla somministrazione al pubblico di alimenti e bevande, di cui all'art. 6, comma 4 della

l.r. 3/01/2006, n. 1, nonché istituzione e nomina della Commissione di valutazione dei crediti formativi” dando atto che le prescrizioni in essa contenute sono sostituite dalle disposizioni di cui alla presente deliberazione;

- 5) di dare atto, infine, che la presente deliberazione non comporta oneri a carico del bilancio regionale.

Percorso formativo per l'esercizio delle attività di somministrazione al pubblico di alimenti e bevande e di vendita di prodotti alimentari

Articolazione del percorso formativo

<i>Sequenza</i>	<i>Unità formativa</i>	<i>Durata ore</i>
1	A) UF “Gestire il sistema di garanzia della sicurezza degli alimenti”	32
	A.1 – UF “Gestire il sistema di garanzia della sicurezza degli alimenti” (merceologia, legislazione igienico-sanitaria, HACCP).	
2	B) UF “Esercitare attività imprenditoriale nell’ambito della somministrazione di alimenti e bevande e della vendita di prodotti alimentari”	46
	B.1 - UF “Le procedure amministrative e fiscali per la programmazione economica, l’organizzazione e la gestione amministrativa dell’attività”. (legislazione del commercio e dei pubblici esercizi, diritto commerciale e tributario, legislazione societaria, nozioni amministrative e contabili; diritti d’autore, diritto del lavoro, sicurezza sul luogo di lavoro).	
3	C) UF “Gestione del cliente, qualità e tutela del consumatore”	12
	C.1 - UF “Marketing e comunicazione” (piano di marketing).	
	C.2 - UF “Relazione con i clienti, qualità e tutela del consumatore” (accoglienza, varie tipologie di clienti, concetti di qualità e di tutela, normative di riferimento).	
4	D) UF “Fornire servizi di somministrazione di ALIMENTI e BEVANDE”	30
	D.1 – UF – “Fornire servizi di somministrazione di alimenti e di bevande” (tecniche di somministrazione)	
	DURATA TOTALE	120

Dettaglio dei segmenti formativi

A) “Gestire il sistema di garanzia della sicurezza degli alimenti”

Obiettivi formativi: Acquisire le conoscenze di base necessarie per comprendere e garantire la sicurezza degli alimenti durante l'organizzazione e l'erogazione del servizio.

A.1 - UF “Gestire il sistema di garanzia della sicurezza degli alimenti”

<i>Obiettivi formativi:</i>	Acquisire le conoscenze atte a garantire la sicurezza degli alimenti mediante una corretta gestione dei rischi connessi con la propria attività:
<i>Contenuti formativi minimi:</i>	• Normativa sanitaria alimentare: Principi di legislazione igienico-sanitaria alimentare – (Pacchetto Igiene - Normativa regionale, nazionale e comunitaria). • HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points): concetti generali e manuale di autocontrollo: • concetto di rischio alimentare e analisi del rischio; • procedure di autocontrollo: ruolo e compiti del responsabile nell'elaborazione e sviluppo del piano di autocontrollo (analisi dei rischi e individuazione punti critici di controllo; analisi delle problematiche specifiche dell'azienda alimentare); • procedure di gestione del sistema (verifica delle non conformità, gestione delle emergenze, procedura di revisione del sistema). • Principi di igiene: • Elementi di igiene: proprietà dei microrganismi, ruolo dei microrganismi nella sicurezza degli alimenti; • Principi di igiene e cura della persona. • Sistemi e metodi di gestione dell'igiene dell'ambiente di lavoro: pulizia e sanificazione dei locali e delle attrezzature; monitoraggio e lotta agli animali infestanti, smaltimento rifiuti. • Caratteristiche di prodotti igienizzanti sanitari: tipologia di detersivi e detergenti per la pulizia e sanificazione del piano di lavoro e delle attrezzature utilizzate in cucina. • Merceologia: Principali caratteristiche qualitative degli alimenti. • Stesura pratica del manuale di autocontrollo.
<i>Durata:</i>	32 ore
<i>Annotazioni:</i>	L'attività di aula relativa al manuale è finalizzata a fornire le indicazioni per la stesura del manuale ed alla verifica della stesura stessa svolta individualmente dai partecipanti.
<i>Modalità di valutazione degli apprendimenti</i>	Esame finale.

B) “Esercitare attività imprenditoriale nell'ambito della somministrazione e della vendita di alimenti e bevande e della vendita di prodotti alimentari”

Obiettivi formativi: Acquisire le conoscenze e gli schemi di azione necessari per identificare, assumere ed esercitare un comportamento coerente all'attività imprenditoriale nel campo della somministrazione e/o della vendita di alimenti e bevande e finalizzati ad assolvere le procedure amministrative, fiscali, burocratiche necessarie all'**avvio** e all'esercizio **ordinario** dell'attività d'impresa, dal punto di vista economico-finanziario, amministrativo, organizzativo e gestionale e di sicurezza sul posto di lavoro.

B.1 - UF “Le procedure amministrative e fiscali per la programmazione economica, l'organizzazione e la gestione amministrativa dell'attività”

<i>Obiettivi formativi:</i>	Acquisire le conoscenze necessarie per l'assolvimento delle procedure per esercitare l'attività d'impresa, dal punto di vista economico-finanziario, organizzativo, gestionale e di conduzione degli aspetti amministrativi ordinari.
<i>Contenuti formativi minimi:</i>	• Legislazione del commercio e dei pubblici esercizi: L.R. 3 gennaio 2006, n. 1 e D. Lgl. 31 marzo 1998, n. 114: commento; requisiti soggettivi per l'esercizio delle attività: morali, professionali e generali; differenze tra attività di somministrazione, di vendita di prodotti alimentari e attività artigianali; diverse tipologie di esercizio, nozioni sui pubblici esercizi, locali e loro requisiti, orari, autorizzazioni, obblighi, divieti, sanzioni, sorvegliabilità, T.U.L.P.S.. (20 ore). • Diritto commerciale e tributario/Nozioni amministrative e contabili /Legislazione societaria: nozioni sull'imprenditore e l'azienda, la società in generale e le varie tipologie di società; nozioni su i titoli di credito: cambiale, assegno bancario, assegno circolare, carta di credito; i contratti commerciali: la compravendita, il leasing, il franchising, ecc, cenni sul fallimento e altre procedure concorsuali; il sistema impositivo italiano: aspetti principali, le imposte indirette, l'I.V.A.; i regimi di contabilità, dichiarazione di inizio, variazione, cessazione di attività, volume di affari, liquidazioni periodiche, versamenti a saldo ed acconto IVA, i registri di contabilità obbligatori, ricevute e fatture fiscali, scontrino fiscale, documento di trasporto (D.D.T.). Cenni sulle altre imposte indirette: imposta di registro, imposta di bollo, imposta di successione e donazione. (14 ore) • Diritti d'autore: i diritti d'autore, SIAE e sue finalità, S.C.F. e A.F.I. adempimenti per il rilascio dei permessi, diverse tipologie di trattenimenti. (2 ore) • Diritto del lavoro: nozioni su gestione del personale dipendente, CCNL, il lavoro subordinato, autonomo, interinale, vari tipi di contratto, assunzione, sospensione e cessazione del rapporto di lavoro, libri e documenti obbligatori, orari, ferie, riposi, il collocamento, aspetti disciplinari, controversie, mobilità, trattamento di fine rapporto, adempimenti ai fini dell'assunzione, contributivi, assicurativi e fiscali del datore di lavoro. (8 ore) • Sicurezza sul luogo di lavoro: cenni sulle norme relative alla sicurezza sul lavoro e alla prevenzione incendi. (2 ore).
<i>Durata:</i>	46 ore
<i>Annotazioni:</i>	Oltre ad attività di tipo frontale si richiede interpretazione ed esemplificazioni relative alle procedure da espletare e la predisposizione di semplici esercitazioni e/o l'analisi di casi concreti.
<i>Modalità di valutazione degli apprendimenti</i>	Esame finale

C) “Gestione del cliente, qualità e tutela del consumatore”

Obiettivi formativi: Acquisire le conoscenze fondamentali a sviluppare un piano di marketing e gli schemi di azione necessari a gestire la comunicazione e la relazione con i clienti, dall'accoglienza all'assistenza, dal consiglio all'informazione, adottando modalità di interazione diverse a seconda delle loro differenti caratteristiche e aspettative. Sensibilizzazione alle tematiche della qualità e della tutela del consumatore.

C.1 - UF “Marketing e comunicazione”

<i>Obiettivi formativi:</i>	Acquisire le conoscenze utili alla comprensione delle dinamiche dell'impresa nonché apprendere i fondamentali necessari per poter sviluppare in piano di marketing e comunicazione.
<i>Contenuti formativi minimi:</i>	• Il Piano di marketing: copertina – idea – imprenditore e/o soci – punti di forza e di debolezza – analisi dell'ambiente – analisi della domanda – cliente (target) – concorrenza - le 4 P.; cenni su incentivi alle imprese commerciali e per neo imprenditori.
<i>Durata:</i>	4 ore
<i>Annotazioni:</i>	Lezioni frontali in aula accompagnate da esemplificazioni relative al proprio contesto in cui si andrà ad operare.
<i>Modalità di valutazione degli apprendimenti</i>	Esame finale.

C.2 - UF “Relazione con i clienti, qualità e tutela del consumatore”

<i>Obiettivi formativi:</i>	Sensibilizzare gli allievi sui temi dell'accoglienza, della qualità e della tutela del consumatore. Fornire alcuni semplici strumenti per mettere in atto strategie di qualità finalizzate al miglioramento dei prodotti e dei servizi offerti, con conseguente soddisfazione del cliente.
<i>Contenuti formativi minimi:</i>	• Cultura dell'accoglienza, dinamiche relazionali da adottare con le differenti tipologie di clienti dell'esercizio. (2 ore). • Il contrassegno Saveurs du Val d'Aoste. (2 ore). • Introduzione al concetto di qualità; la qualità del servizio; tipologia di clienti; esigenze implicite ed esplicite espresse dal cliente; la soddisfazione e l'analisi del grado di soddisfazione del cliente, strumenti di gestione della qualità, il concetto dell'atteso e dell'erogato, cenni sui sistemi di gestione ISO 9001. (2 ore). • Introduzione alla tutela del consumatore; normative e direttive di riferimento; <i>l'etichettatura</i> dei prodotti alimentari e la <i>tracciabilità</i>, viste come tutela dei consumatori; cenni sugli OGM ed i prodotti da agricoltura biologica; i 10 principi da seguire per chi fa la spesa. (2 ore).
<i>Durata:</i>	8 ore
<i>Annotazioni:</i>	Lezioni frontali in aula accompagnate da lettura, interpretazione ed esemplificazione dei testi normativi di riferimento.
<i>Modalità di valutazione degli apprendimenti</i>	Esame finale.

D) “Fornire servizi per la somministrazione di ALIMENTI e di BEVANDE”

Obiettivi formativi: Acquisire le conoscenze, gli schemi metodologici e le azioni necessarie per affrontare l'erogazione dei servizi di ristorazione e di mescita.

D.1 - UF “Fornire servizi di somministrazione di alimenti e di bevande.”

<i>Obiettivi formativi:</i>	Acquisire le conoscenze di base necessarie per comprendere e gestire il processo di erogazione dei servizi di somministrazione di alimenti e bevande.
<i>Contenuti formativi minimi:</i>	• Marchi DOP, IGP, IGT, DOC E DOCG e principali prodotti tradizionali e loro elaborazione in menù (studio dei menù, ricerca di ricette tradizionali, ecc.). • Fondamentali tecniche di preparazione e cottura degli alimenti e delle principali bevande. • Abbinamenti piatti/bevande. • Attrezzature e materiali di cucina e sala – tipologie di servizi. • Regole di galateo. • Caratteristiche organolettiche e nutrizionali delle principali bevande: caffè, cacao, vino, distillati, ecc. • Attrezzature e materiali di bar – caffetteria – birreria ecc.. • Tipologie dei vari servizi e uso delle relative attrezzature. • Tecniche di base per la miscelazione e uso delle relative attrezzature. • Gestione degli acquisti e degli approvvigionamenti dei generi alimentari e programmazione dei costi della cucina e del bar.
<i>Durata:</i>	30 ore
<i>Annotazioni:</i>	L'attività di aula deve essere accompagnata da esemplificazioni relative al contesto in cui si andrà ad operare e da quattro lezioni pratiche presso struttura specializzata del settore.
<i>Modalità di valutazione degli apprendimenti</i>	Esame finale.