









ASFOTER

Ente Accreditato Regione Liguria

Delibera Giunta Regionale n. 199/2014

SCHEMA INFORMATIVA DEL CORSO	
CORSO ABILITANTE L'ESERCIZIO DEL COMMERCIO ALIMENTARE E DELLA SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI E BEVANDE	
<i>INFORMAZIONI GENERALI</i>	
<i>Attestato che il corso rilascia</i>	Attestato di frequenza valido su tutto il territorio nazionale
<i>Destinatari</i>	Disoccupati, inoccupati, occupati, chiunque intenda svolgere l'attività di somministrazione e vendita di alimenti e/o bevande aventi i seguenti requisiti: <ul style="list-style-type: none">• Età non inferiore a 18 anni;• Assolvimento dell'obbligo scolastico
<i>Mercato del lavoro</i>	Il corso ha come obiettivo quello di formare una figura ad alta specializzazione che deve operare con grande professionalità nel settore vendita e/o somministrazione di alimenti.
<i>Modalità di iscrizione</i>	Le iscrizioni potranno essere effettuate presso la sede di ASFOTER Confcommercio Savona Corso Ricci, 14 – Torre Vespucci 3° piano – 17100 Savona nel seguente orario: da lunedì a venerdì dalle 8.30 alle 13.00 e martedì e giovedì dalle 14.30 alle 17.00 Ad ogni corso sarà ammesso un numero massimo di 30 allievi, secondo la graduatoria redatta in base al criterio cronologico di presentazione delle domande. <u>Le domande di iscrizione devono essere compilate e corredate di fotocopia del documento di identità in corso di validità e del codice fiscale</u> Per informazioni contattare ASFOTER ai seguenti numeri: 0198331340 - 0198331341 / e-mail asfoter@confcommerciosavona.it
<i>Costo del corso</i>	€ 400,00

<i>MODALITA' DI SVOLGIMENTO DEL PROGETTO FORMATIVO</i>	
<i>Durata del corso</i>	100 ore
<i>Articolazione e frequenza</i>	<p style="text-align: center;">Il corso avrà inizio nel mese di settembre 2016</p> <p style="text-align: center;">Le lezioni si svolgeranno in orario</p> <p style="text-align: center;">POMERIDIANO DALLE ORE 14.00 ALLE ORE 19.00</p> <p style="text-align: center;">Il corso avrà inizio al raggiungimento di un numero minimo di 16 partecipanti.</p> <p style="text-align: center;">Il numero massimo di ore di assenza consentite è</p> <p style="text-align: center;">il 15% delle ore totali del corso se l'allievo è disoccupato</p> <p style="text-align: center;">o</p> <p style="text-align: center;">il 30% delle ore totali del corso se l'allievo è occupato.</p>
<i>Contenuti</i>	<ul style="list-style-type: none">  IGIENE E SICUREZZA DEGLI ALIMENTI  VALUTAZIONE DEL RISCHIO IN CAMPO ALIMENTARE  AUTOCONTROLLO NELLE PRODUZIONI ALIMENTARI: IL SISTEMA HACCP  MERCEOLOGIA ED ETICHETTATURA DEGLI ALIMENTI  ORGANIZZAZIONE DEL LAVORO, SICUREZZA E QUALITA'  LEGISLAZIONE SOCIALE
<i>Sedi di svolgimento</i>	<p style="text-align: center;">Savona – Corso Ricci, 14</p> <p style="text-align: center;">Alassio – Via Sollai , 18</p>