

Cliente: <b>CSA Clienti Vari</b> (Lunedì 8h - Martedì 4h - Mercoledì 4h)	Gantt Progettazione Progetto Formativo: "Somministrazione di alimenti e bevande e attività di commercio nel settore merceologico alimentare"	Data apertura: 26/05/2014 Data chiusura: 08/07/2014	<input type="checkbox"/> MACRO <input checked="" type="checkbox"/> MICRO	Codice Corso: D4278
---	---	--	---	------------------------

**SEDE CORSO: GRUPPO CS VIA LEINI' 23 SETTIMO TORINESE (TO) TEL:011.8970064**

DESCRIZIONE	ANNO 2014												DISPENSE	T/P	RISORSA
	Orario	DIC	GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU	LUG	AGO	SET				
1 <b>Legislazione del commercio, Tutela del consumatore sociale e del lavoro (contratto del commercio e contratto del lavoro)</b>	9.00-13.00						26						CAP 1 GUIDA	4	GRUPPO CS
2 <b>Merceologia: Classificazione merceologica dei prodotti alimentari.</b>	14.00-18.00												CAP 13 GUIDA	4	
3 <b>Merceologia</b> Alimenti, Conservazione, Cottura	14.00-18.00						27						CAP 13 GUIDA	4	
4 <b>Sicurezza e salute dei lavoratori sul luogo di lavoro e normativa antincendio</b> I dispositivi di protezione individuale La prevenzione incendi ed i piani di emergenza La prevenzione sanitaria L'informazione e la formazione dei lavoratori	14.00-18.00						28						CAP 4 GUIDA	4	
5 <b>Sistema H.A.C.C.P.</b> L'approccio HACCP Cosa è l'HACCP I principi fondamentali dell'HACCP Il Critical Control Point (C.C.P.) Procedura di verifica e validazione	14.00-18.00							3					CAP 16 GUIDA	4	
6 <b>Legislazione sulla somministrazione di alimenti e bevande e sul commercio di prodotti alimentari. Legislazione verticale</b>	14.00-18.00							4					CAP 1 GUIDA	4	
7 <b>Gestione ed organizzazione dell'attività di preparazione e somministrazione Servizio di preparazione e somministrazione</b>	9.00-13.00												CAP 9 GUIDA	4	
8 <b>Gestione ed organizzazione dell'attività di preparazione e somministrazione Servizio di preparazione e somministrazione</b>	14.00-18.00							9					CAP 17 GUIDA + AIC FORM 70-04B	4	
9 <b>Merceologia: Etichettatura prodotti alimentari</b>	14.00-18.00								10				CAP 12 GUIDA	4	
10 <b>Elementi di tipologie di aziende</b>	14.00-18.00								11				CAP 2 GUIDA	4	
11 <b>Merceologia</b>	9.00-13.00								16				CAP 13 GUIDA	4	
12 <b>Legislazione sociale e del lavoro (contratto del commercio e contratto del lavoro)</b>	14.00-18.00												CAP 3 GUIDA	4	
13 <b>Contabilità e amministrazione aziendale - Gestione dell'impresa commerciale</b>	14.00-18.00								17				CAP 5 GUIDA	4	
14 <b>IGIENE E SANITA'</b> Fattori di insalubrità delle sostanze alimentari Preparazione e conservazione dei cibi Igiene dei locali Responsabilità del commerciante	14.00-18.00								18				CAP 14 GUIDA SIC FORM 70-01	4	
15 <b>Testo Unico sulla Sicurezza: Decreto Legislativo 9 aprile 2008, n. 81</b> Misure generali di tutela Obblighi del Datore di Lavoro Obblighi del Lavoratore DPI Formazione e Informazione del lavoratore	9.00-13.00								23				CAP 4 GUIDA (SIC FORM 70-02)	4	
16 <b>Sistemi e tecniche di gestione e organizzazione, Marketing</b> Marketing e mercato.	14.00-18.00												CAP 8 GUIDA	4	
17 <b>Tutela della Privacy</b>	14.00-18.00								24				CAP 10 GUIDA	4	
18 <b>Principi di Igiene Alimentare</b>	14.00-18.00								25				CAP 16 GUIDA	4	
19 <b>Approfondimenti e aggiornamenti in materia di igiene, sanità e sicurezza con particolare riferimento all'aspetto legislativo e normativo anche sulla base di indicazioni e adempimenti previsti dai soggetti pubblici competenti.</b>	9.00-13.00								30				SIC FORM 70-03	4	
20 <b>Sistemi e tecniche di gestione e organizzazione, Marketing</b> Gestione delle risorse umane	14.00-18.00												CAP 8 GUIDA	4	
21 <b>Sistema H.A.C.C.P.</b> Il manuale aziendale di autocontrollo e igiene Il sistema sanzionatorio Procedure igieniche generali	14.00-18.00								1				SIC FORM 70-01	4	
22 <b>Produzione e trasporto di alimenti e bevande</b>	14.00-18.00								2				CAP 15 GUIDA	4	
23 <b>Titoli di credito</b>	9.00-13.00								7				CAP 7 GUIDA	4	
24 <b>Merceologia: Alimenti, Conservazione, Cottura</b>	9.00-13.00								8				CAP 11 GUIDA	4	
25 <b>Legislazione fiscale</b> Fiscale, Tributi	14.00-18.00												CAP 6 GUIDA	4	
<b>ESAME FINALE ENTRO 10gg DALLA FINE DEL CORSO</b>	09.00-13.00														
<b>SEDE ESAME: CAMERA DI COMMERCIO DI TORINO</b>												<b>TOTALE</b>	<b>100</b>		
CS Modulo Customer Satisfaction (MR-8.4.2-06)															
<i>Nota: Le verifiche devono essere assegnate nelle singole UFC / Moduli</i>															

DATA COMPILAZIONE 18/03/2014	FIRMA CLIENTE	FIRMA DIREZIONE ORGANISMO C. ROSSO	FIRMA ANALISI DEI FABB. E MACROPROG. C. ROSSO	FIRMA MICROPROG./PIANIFICAZ./PROGRAM. A. ALBARELLO	FOGLIO 1/1
---------------------------------	---------------	---------------------------------------	--	---	---------------