

Cliente: CSA Clienti Vari (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 Legislazione del commercio, Tutela del consumatore sociale e del lavoro (contratto del commercio e contratto del lavoro)	9.00-13.00						26						CAP 1 GUIDA	4	GRUPPO CS
2 Merceologia: Classificazione merceologica dei prodotti alimentari.	14.00-18.00												CAP 13 GUIDA	4	
3 Merceologia Alimenti, Conservazione, Cottura	14.00-18.00						27						CAP 13 GUIDA	4	
4 Sicurezza e salute dei lavoratori sul luogo di lavoro e normativa antincendio 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 Sistema H.A.C.C.P. 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 Legislazione sulla somministrazione di alimenti e bevande e sul commercio di prodotti alimentari. Legislazione verticale	14.00-18.00							4					CAP 1 GUIDA	4	
7 Gestione ed organizzazione dell'attività di preparazione e somministrazione Servizio di preparazione e somministrazione	9.00-13.00												CAP 9 GUIDA	4	
8 Gestione ed organizzazione dell'attività di preparazione e somministrazione Servizio di preparazione e somministrazione	14.00-18.00							9					CAP 17 GUIDA + AIC FORM 70-04B	4	
9 Merceologia: Etichettatura prodotti alimentari	14.00-18.00								10				CAP 12 GUIDA	4	
10 Elementi di tipologie di aziende	14.00-18.00								11				CAP 2 GUIDA	4	
11 Merceologia	9.00-13.00								16				CAP 13 GUIDA	4	
12 Legislazione sociale e del lavoro (contratto del commercio e contratto del lavoro)	14.00-18.00												CAP 3 GUIDA	4	
13 Contabilità e amministrazione aziendale - Gestione dell'impresa commerciale	14.00-18.00								17				CAP 5 GUIDA	4	
14 IGIENE E SANITA' 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 Testo Unico sulla Sicurezza: Decreto Legislativo 9 aprile 2008, n. 81 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 Sistemi e tecniche di gestione e organizzazione, Marketing Marketing e mercato.	14.00-18.00												CAP 8 GUIDA	4	
17 Tutela della Privacy	14.00-18.00								24				CAP 10 GUIDA	4	
18 Principi di Igiene Alimentare	14.00-18.00								25				CAP 16 GUIDA	4	
19 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.	9.00-13.00								30				SIC FORM 70-03	4	
20 Sistemi e tecniche di gestione e organizzazione, Marketing Gestione delle risorse umane	14.00-18.00												CAP 8 GUIDA	4	
21 Sistema H.A.C.C.P. Il manuale aziendale di autocontrollo e igiene Il sistema sanzionatorio Procedure igieniche generali	14.00-18.00								1				SIC FORM 70-01	4	
22 Produzione e trasporto di alimenti e bevande	14.00-18.00								2				CAP 15 GUIDA	4	
23 Titoli di credito	9.00-13.00								7				CAP 7 GUIDA	4	
24 Merceologia: Alimenti, Conservazione, Cottura	9.00-13.00								8				CAP 11 GUIDA	4	
25 Legislazione fiscale Fiscale, Tributi	14.00-18.00												CAP 6 GUIDA	4	
ESAME FINALE ENTRO 10gg DALLA FINE DEL CORSO	09.00-13.00														
SEDE ESAME: CAMERA DI COMMERCIO DI TORINO												TOTALE	100		
CS Modulo Customer Satisfaction (MR-8.4.2-06)															
=lezioni valide anche per aggiornamento															

Nota: Le verifiche devono essere assegnate nelle singole UFC / Moduli

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
---------------------------------	---------------	---------------------------------------	--	---	---------------