





Somministrazione e vendita di Alimenti e Bevande

C.F.P. Zanardelli Edolo

dal 18 novembre 2025

Destinatari

Tutti coloro che vogliono intraprendere un'attività commerciale di vendita e/o somministrazione nel settore alimentare (somministrazione e vendita al pubblico di alimenti e bevande).

Obiettivi

Il corso consente di acquisire ai sensi della vigente normativa (art. 71 comma 6 del D.lgs.59/2010; art. 23 lettera e) della L.R. 3/2011; D.G.R. 1 Dicembre 2010 – n. 9/887) le competenze necessarie per poter operare nell'ambito della somministrazione e vendita al pubblico di alimenti e bevande.

Contenuti

Conforme a quanto previsto dalla D.G.R. 1 Dicembre 2010 – n. 9/887: Effettuare assistenza alla clientela-Effettuare la gestione di esercizi commerciali- Effettuare la vendita e la somministrazione di alimenti e bevande, predisponendone le condizioni operative- Controllare lo stato dei fattori del servizio e il rispetto delle norme di igiene e sicurezza

Requisiti d'accesso al corso:

Diploma di scuola secondaria di primo grado.

Coloro che hanno conseguito un titolo di studio all'estero (titolo UE o Extra UE), devono presentare alternativamente:

- Dichiarazione di valore rilasciata dalla rappresentanza diplomatico-consolare italiana nel Paese in cui è stato rilasciato il titolo. La dichiarazione di valore attesta la natura dei titoli posseduti e il loro livello, ed è redatta in lingua italiana dall'Ambasciata o dal Consolato italiano nel Paese d'origine.
- L'Attestato di comparabilità rilasciato dal CIMEA

Per i cittadini stranieri: Conoscenza orale e scritta, della lingua italiana, almeno a livello B1 del Quadro Comune Europeo di Riferimento (QCER). Tale conoscenza può essere dimostrata, alternativamente:

L'accesso gratuito al corso è riservato ai beneficiari di GOL

Certificazione Certificato di Frequenza – assenze massime consentite pari al 30% del monte ore previsto.

Certificazione delle competenze – Previo superamento dell'esame finale. Possono accedere all'esame finale i soggetti che hanno frequentato almeno l'80% delle ore previste.

Plus del corso

Durante il corso si alterneranno lezioni teoriche in aula a lezioni pratiche in laboratorio o in esterna.