

Allegato A

Indirizzi per la realizzazione del corso di formazione obbligatoria per il commercio al dettaglio alimentare e la somministrazione di alimenti e bevande, ai sensi del d.lgs. 26 marzo 2010, n. 59, art. 71 comma 6, lettera a) e della l.r. 7 febbraio 2005 n. 28, art. 14.

Premessa

L'imprenditore che vuole esercitare un'attività di commercio al dettaglio relativa al settore merceologico alimentare o un'attività di somministrazione di alimenti e bevande deve essere in possesso di uno dei seguenti requisiti professionali (D.lgs. n. 59/2010, art. 71, commi 6 e 6 bis):

a) avere frequentato con esito positivo un corso professionale per il commercio, la preparazione o la somministrazione degli alimenti, istituito o riconosciuto dalle regioni o dalle province autonome di Trento e di Bolzano;

b) avere, per almeno due anni, anche non continuativi, nel quinquennio precedente, esercitato in proprio attività d'impresa nel settore alimentare o nel settore della somministrazione di alimenti e bevande o avere prestato la propria opera, presso tali imprese, in qualità di dipendente qualificato, addetto alla vendita o all'amministrazione o alla preparazione degli alimenti, o in qualità di socio lavoratore o in altre posizioni equivalenti o, se trattasi di coniuge, parente o affine, entro il terzo grado, dell'imprenditore, in qualità di coadiutore familiare, comprovata dalla iscrizione all'Istituto nazionale per la previdenza sociale;

c) essere in possesso di un diploma di scuola secondaria superiore o di laurea, anche triennale, o di altra scuola ad indirizzo professionale, almeno triennale, purché nel corso di studi siano previste materie attinenti al commercio, alla preparazione o alla somministrazione degli alimenti.

Sia per le imprese individuali che in caso di società, associazioni od organismi collettivi, i requisiti professionali di cui al comma 6 devono essere posseduti dal titolare o rappresentante legale, ovvero, in alternativa, dall'eventuale persona preposta all'attività commerciale.

La Regione, entro sessanta giorni dall'entrata in vigore della L.r. 28 settembre 2012 n. 52 (L.r. 7 febbraio 2005 n. 28, art. 14 come modificata dalla L.r. 28 settembre 2012 n. 52), definisce le modalità di organizzazione, la durata e le materie dei corsi professionali di cui all'articolo 71, comma 6, lettera a), del d.lgs. 59/2010, garantendone l'effettuazione anche tramite rapporti convenzionali con soggetti idonei. A tal fine, sono considerate in via prioritaria le camere di commercio, le organizzazioni imprenditoriali del commercio maggiormente rappresentative e gli enti da queste costituiti.

Con il presente atto si definiscono le modalità di realizzazione del corso di formazione obbligatoria per il commercio al dettaglio alimentare e la somministrazione di alimenti e bevande, ai sensi del d.lgs n. 59/2010 art.71 comma 6, lettera a) e della L.r. 28/05, art. 14.

Con successivo decreto del dirigente competente saranno definiti nel dettaglio i contenuti e l'articolazione del corso di formazione stesso.

1. Percorso formativo

Il percorso di formazione obbligatoria rivolto agli esercenti un'attività commerciale nel settore alimentare o di somministrazione di alimenti e bevande è finalizzato alla acquisizione delle competenze necessarie a svolgere le attività nel rispetto delle procedure idonee a garantire l'igiene e la sicurezza degli alimenti, al fine di tutelare la salute del consumatore e prevenire i rischi per la salute pubblica.

Il corso di formazione è svolto secondo le modalità di attuazione previste dalla L.R del 26 luglio 2002, n. 32 e s.m.i. e dai relativi atti di attuazione.

Il percorso formativo deve prediligere modalità di apprendimento attivo con lezioni strutturate su analisi concrete, simulazioni e risoluzioni delle criticità attinenti alle specifiche attività.

Il corso deve prevedere la presenza di un numero di discenti non superiore a 20.

2. Durata e articolazione del percorso formativi in Unità Formative (UF)

Il percorso formativo di formazione obbligatoria si articola in n. 7 unità formative per un monte ore complessivo di 90 ore con un massimo di assenze consentite del 20% del monte ore complessivo.

L'articolazione delle unità formative prevede i seguenti argomenti:

I Unità Formativa: Igiene e sicurezza degli alimenti

II Unità Formativa: La valutazione del rischio in campo alimentare

III Unità Formativa: Autocontrollo nelle produzioni alimentari, il sistema Haccp

IV Unità Formativa: Organizzazione e gestione operativa dell'esercizio commerciale

V Unità Formativa: Merceologia ed etichettatura degli alimenti

VI Unità Formativa: Organizzazione del lavoro, sicurezza e qualità

VII Unità Formativa Legislazione sociale.

Al fine di garantire efficacia in rapporto agli obiettivi fondamentali della formazione nel campo del commercio alimentare e della somministrazione di alimenti e bevande si prevede un sistema di valutazione basato su delle verifiche intermedie delle unità formative e un esame finale.

Sono ammessi alla prova di verifica finale coloro che hanno frequentato almeno l' 80% delle ore di formazione previste.

Per coloro cui sono stati riconosciuti crediti formativi, l'80% è da intendersi relativo alle ore effettivamente da frequentare.

3. Requisiti d'accesso

Al fine dell'ammissione al corso di formazione sono necessari i seguenti requisiti:

-maggiore età

ovvero adempimento dell'obbligo formativo

Gli stranieri devono dimostrare una sufficiente conoscenza della lingua italiana orale e scritta, che consenta di partecipare attivamente al percorso formativo: tale conoscenza può essere verificata attraverso un test di ingresso da conservare agli atti dai soggetti attuatori.

4. Riconoscimento crediti

La partecipazione al corso di formazione può prevedere il riconoscimento di crediti formativi.

Costituiscono valore di credito formativo le competenze acquisite attraverso la partecipazione a corsi di formazione e documentati da specifici attestati.

Il riconoscimento dei crediti e la relativa riduzione delle ore di formazione si attuano secondo le disposizioni regionali vigenti (DGR 532/09 e s.m.i).

Il soggetto attuatore del corso definisce i crediti formativi da riconoscere e la riduzione delle ore di frequenza da attuare.

5. Soggetti attuatori dei percorsi formativi

Ai fini della realizzazione dell'attività formativa questa è erogabile dalle agenzie formative accreditate ai sensi della DGR del 17 dicembre 2007, n. 968 e s.m.i.; i corsi di formazione devono essere realizzati secondo le modalità previste all'art. 17, comma 1, lettera b, della L.R. 26 luglio 2002, n.32 e s.m.i.

6. Docenti

I docenti devono possedere un titolo di studio attinente alle materie trattate oppure esperienza professionale almeno triennale nel settore di riferimento.

7. Commissione d'esame

La commissione d'esame è così composta:

- un rappresentante dell'amministrazione che rilascia la qualifica,
- due componenti designati dall'organismo attuatore;
- due esperti di cui obbligatoriamente un rappresentante dell'Asl di riferimento.

7. Attestazioni finali

A seguito del superamento della prova d'esame finale verrà rilasciato uno specifico attestato di frequenza con esito positivo, secondo quanto disposto dalla Delibera della Giunta Regionale del 22 giugno 2009, n. 532 e s.m.i.

L'attestato è valido per l'accesso all'attività di commercio alimentare e di somministrazione di alimenti e bevande, ai sensi del d.lgs n. 59/2010, art.71, comma 6, lettera a) e della L.r. 28/05, art. 14.