



Finanziato dall'Unione europea  
NextGenerationEU



MINISTERO del LAVORO  
e delle POLITICHE SOCIALI



ANPAL  
Agenzia Nazionale Politiche Attive del Lavoro



REGIONE PUGLIA



GOL  
Garanzia Occupabilità Lavoratori

## SCHEDA CORSO

# ADDETTO ALLA SOMMINISTRAZIONE E DISTRIBUZIONE DI PASTI E BEVANDE



**Durata:**  
110 ore

**Certificazione finale:**  
Attestazione delle competenze

Il corso copre elementi di customer care, merceologia alimentare, qualità del servizio, tecniche promozionali, igiene del lavoro e normative HACCP. Gli studenti apprenderanno tecniche di conservazione, igienizzazione e vendita, nonché l'utilizzo di dispositivi di pesatura e sicurezza. Il corso sviluppa competenze in problem solving, lavoro di squadra, valutazione delle attività e orientamento al cliente.

## Struttura del percorso e contenuti formativi

### CONOSCENZE:

- Customer care
- Merceologia alimentare
- Qualità del servizio
- Prezzatura dei prodotti
- Tecniche promozionali
- Igiene del lavoro
- Normativa HACCP e igiene alimentare
- Tecniche di approvvigionamento, conservazione e igienizzazione

### COMPETENZE E ABILITÀ OPERATIVE:

- Controllo antifurto, HACCP, segnalazione non conformità
- Comunicazione interpersonale, confezionamento, presentazione e vendita prodotti
- Utilizzo dispositivi di pesatura e sicurezza
- Conservazione, esposizione e igienizzazione prodotti alimentari

## Modalità di valutazione degli apprendimenti:

È previsto un test finale per ciascuna unità formativa. Sarà rilasciata un'attestazione delle competenze a ciascun allievo che abbia raggiunto la frequenza minima del 75% del monte ore previsto per il corso, previo superamento delle Verifiche Finali degli apprendimenti.

### ABILITÀ TRASVERSALI:

- Lavoro in team, valutazione attività, problem solving
- Apprendimento attivo, orientamento al cliente

### CONTENUTI:

- Salute e sicurezza sul lavoro (14 ore)
- Elementi di legislazione commerciale (16 ore)
- Tutela ed informazione del consumatore (8 ore)
- Elementi di marketing e gestione aziendale (18 ore)
- Normativa sull'igiene dei prodotti alimentari (10 ore)
- Responsabilità civili, penali ed amministrative (10 ore)
- Normativa sulla etichettatura, la denominazione di alimenti e bevande e la pubblicità dei prezzi (10 ore)
- Normativa per la vendita di bevande alcoliche (10 ore)
- Tecniche di conservazione dei prodotti (5 ore)
- Tecniche di pulizia e sanificazione (5 ore)
- Processi e metodi di stoccaggio degli alimenti (10 ore)

## Fabbisogno occupazionale:

In Italia, cresce la domanda di Addetti alla somministrazione e distribuzione di pasti e bevande, essenziali in ristoranti, bar e hotel. Questi professionisti devono avere buone capacità di interazione e conoscenze igienico-sanitarie. La richiesta è alta nelle stagioni turistiche e nelle grandi città, offrendo opportunità di crescita per chi dimostra dedizione e competenza.

INFO@ASCLA.IT

+39 0833 512 690



ascla.it

