

CORSO	<b>ABILITAZIONE S.A.B. (ex REC)          PER "ESERCIZIO DELL'ATTIVITÀ COMMERCIALE AL DETTAGLIO, ALL'INGROSSO E DI          SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI E BEVANDE"</b>
DESCRIZIONE E NORMATIVA DI RIFERIMENTO	<p>Il corso SAB, riconosciuto dalla Regione Puglia (A.D. n.1408 del 22/11/2017), è <b>obbligatorio</b> per quanti intendano avviare un'attività commerciale in ambito della ristorazione o della vendita e somministrazione al pubblico di alimenti e bevande, incluso il commercio di olio, conferendo un'adeguata preparazione sia in ambito commerciale-gestionale che in materia di sicurezza igienico-alimentare.</p> <p>L'obiettivo è fornire gli strumenti e le conoscenze necessarie a gestire tutti gli aspetti commerciali, normativi, fiscali di un'impresa che opera nella somministrazione al pubblico di alimenti e bevande e nelle attività commerciali al dettaglio e/o all'ingrosso. <b>L'attestato finale SAB costituisce un requisito professionale necessario di accesso e di esercizio delle attività commerciali (art. 71, Dlgs 59 del 2010), per presentare la SCIA (Segnalazione Certificata di Inizio Attività) al SUAP del Comune ed ha validità su tutto il territorio nazionale.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Legge n.287 del 1991</li> <li>• R. R. n.3 del 11 marzo 2011, art. 4, c. 3 e 4</li> <li>• R. R. n. 11 del giugno 2011</li> <li>• D.Lgs. 26 marzo 2010 n.59, così come modificato dal D. Lgs 147/2012</li> </ul>
DESTINATARI ED ESENZIONI	<p>Aspiranti imprenditori della vendita alimentare (dettaglio, ingrosso, ambulante, a domicilio del consumatore, per corrispondenza, tramite internet), titolari di pubblici esercizi (bar, pub, birrerie, ristoranti, pizzerie, fast-food, tavole calde, supermercati, negozi di alimentari, minimarket, rivendite di integratori alimentari, etc.), ossia tutti coloro che hanno intenzione di aprire un'attività che prevede la somministrazione di alimenti e bevande.</p> <p><b>E' esente dal corso:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ <i>chi ha lavorato almeno 2 anni ,negli ultimi 5, nel settore alimentare (come dipendente, titolare o socio lavoratore)</i></li> <li>oppure</li> <li>✓ <i>chi è in possesso di un diploma alberghiero o una laurea attinente (materie alimentari).</i></li> </ul>
REQUISITI	<ul style="list-style-type: none"> <li>• possesso del diploma di scuola secondaria di primo grado (assolvimento obbligo scolastico)</li> <li>• 18 anni di età</li> <li>• cittadinanza italiana o di un paese della Comunità Europea .</li> </ul> <p><b>per i cittadini extracomunitari:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• possesso di regolare permesso di soggiorno</li> <li>• possesso certificazione linguistica livello B1 del Quadro Comune Europeo di Riferimento (QCER).</li> </ul>
DURATA E ARTICOLAZIONE	120 ore , di cui 50% in presenza e 50% in FAD
SEDE E ORARI DI SVOLGIMENTO	<ul style="list-style-type: none"> <li>• le lezioni in presenza : sede formativa Bisceglie (BT) in via Oslo, 29/D</li> <li>• le lezioni in FAD : piattaforma <i>Google Classroom</i> indicativamente dalle 15.00 alle 19.00.</li> </ul>
ESAME FINALE	Al termine del percorso, coloro che abbiano regolarmente frequentato almeno per il 75% del monte ore previsto, saranno ammessi a sostenere l'esame finale di abilitazione.
ATTESTATO	Abilitazione
TEMATICHE DIDATTICHE	<p><b>Così come previsto dal Regolamento Regionale 11 marzo 2011, nr.3, di seguito il programma didattico:</b></p> <p>SCENARIO DISTRIBUTIVO - 4 ore          TUTELA ED INFORMAZIONE DEL CONSUMATORE - 8 ore          ELEMENTI DI LEGISLAZIONE COMMERCIALE -16 ore          SALUTE E SICUREZZA SUL LAVORO - 14 ore          ELEMENTI DI MARKETING E GESTIONE AZIENDALE - 18 ore          NORMATIVA SULL'IGIENE DEI PRODOTTI ALIMENTARI - 10 ore</p>

	<p>RESPONSABILITA' CIVILI, PENALI ED AMMINISTRATIVE - 10 ore          NORMATIVA SULLA ETICHETTATURA, LA DENOMINAZIONE DI ALIMENTI E BEVANDE E LA PUBBLICITA' 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</p>
ISCRIZIONE	<p>inviare la seguente documentazione per posta o recarsi in sede per la consegna brevi manu: (sede Irsea Bisceglie (BT) in via Oslo n.29/D orari: 9.00/12.00 o 15.00/18.00 tutti i giorni feriali)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• modello d'iscrizione firmata</li> <li>• copie del documento d'identità e della tessera sanitaria (fronte retro)</li> <li>• copia del titolo di studio o dichiarazione sostitutiva di atto notorio (DPR.n.445/00).</li> </ul> <p><u>per i cittadini extracomunitari:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• copia del permesso di soggiorno in corso di validità (o documentazione che attesti l'avvenuta richiesta di rinnovo).</li> <li>• certificazione linguistica livello B1 del Quadro Comune Europeo di Riferimento (QCER).  <i>Se il titolo di studio è stato conseguito all'estero, è necessario allegare la traduzione asseverata e la dichiarazione di valore rilasciata dal consolato/ambasciata italiana nel paese di origine.</i></li> </ul>
COSTI	<p>€ 500,00 per i soci Confagricoltura Bari/Bat, Aproli e Gal Ponte Lama;          € 550,00 per i non soci.</p>
FAQ	<p>D: <u>A cosa serve il corso SAB?</u>          R: è il requisito professionale indispensabile per aprire o gestire bar, ristoranti, pizzerie, pub, food truck e negozi alimentari</p> <p>D: <u>È obbligatorio per tutti?</u>          È necessario per il titolare, soci o il preposto dell'attività.</p> <p>D: <u>L'esame finale si può fare online?</u>          No, l'esame finale (solitamente test con 30 domande a risposta multipla) va effettuato obbligatoriamente in sede.</p> <p>D: <u>Quanto vale l'attestato SAB, ha una scadenza?</u>          R: seconda la normativa vigente l'attestato di abilitazione professionale rilasciato al superamento dell'esame abilita permanentemente all'esercizio dell'attività e ha validità nazionale . Non ha nessuna scadenza.</p> <p>D: <u>Chi è esonerato da frequentare il corso SAB?</u>          R: le persone in possesso di almeno uno dei seguenti requisiti:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• aver lavorato nel settore alimentare per almeno 2 anni (anche non continuativi), negli ultimi 5 anni;</li> <li>• essere in possesso del Diploma d'Istituto alberghiero o Laurea, anche triennale, attinente vendita, commercio e/o somministrazione di bevande e alimenti.</li> <li>• risultare già precedentemente iscritti al REC per il commercio di merci appartenenti a uno dei gruppi merceologici relativi ai prodotti alimentari.</li> </ul> <p>D: <u>Che differenza c'è tra corso ex REC, HACCP e SAB?</u>          R: Il corso di somministrazione alimenti e bevande viene chiamato anche corso ex rec: questa dicitura fa riferimento al vecchio Registro Esercenti il Commercio al quale c'era l'obbligo di iscriversi per chiunque volesse intraprendere un'attività di somministrazione di alimenti e bevande. Il registro REC è stato abolito ed al suo posto sono subentrati dei requisiti morali e professionali, questi ultimi vengono accertati tramite il corso di somministrazione alimenti e bevande. Il corso HACCP invece fa riferimento all'autocontrollo alimentare, in questo corso vengono trattati argomenti come: rischi microbiologici, chimici e fisici, sanificazione, igiene, tracciabilità dei prodotto.</p>