



*Direzione Commercio, Sicurezza e Polizia Locale
Settore Sviluppo ed Incentivazione del Commercio*

Legge regionale 29 dicembre 2006, n. 38 e s.m.i. articolo 5
Legge regionale 12 novembre 1999, n. 28 e s.m.i. articolo 17

Corsi di formazione professionale:

- **per l'accesso e l'esercizio dell'attività di somministrazione di alimenti e bevande**
- **per l'accesso all'esercizio del commercio relativamente al settore merceologico alimentare**

INDICE

SEZIONE I

pag. 1

- 1.1 DISPOSIZIONI GENERALI**
- 1.1.1 Competenze**
- 1.1.2 Corsi professionali**
- 1.1.3 Destinatari**
- 1.1.4 Enti gestori dei corsi**
- 1.1.5 Riconoscimento dei corsi**
- 1.1.6 Organizzazione dei corsi**
- 1.1.7 Docenti**
- 1.1.8 Modalità di erogazione dei corsi**
- 1.1.9 Esame finale d'idoneità**
- 1.1.10 Svolgimento delle prove finali**
- 1.1.11 Attestati di idoneità**
- 1.1.12 Aggiornamento dei questionari d'esame**
- 1.1.13 Materiale didattico**
- 1.1.14 Oneri di iscrizione**
- 1.1.15 Disposizioni finali**

SEZIONE II

pag. 7

- 2.1 DISPOSIZIONI PER IL RICONOSCIMENTO DEI REQUISITI PROFESSIONALI NEL COMPARTO DELLA SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI E BEVANDE**
- 2.1.1 Requisiti professionali per l'accesso e l'esercizio dell'attività di somministrazione di alimenti e bevande di cui all'art. 5 comma 1, L.R. 38/2006 e s.m.i.**
- 2.1.2 Indicazioni per il riconoscimento dei requisiti professionali relativi alla qualifica di formazione professionale regionale del comparto alberghiero di cui al comma 1 lett. b) bis e comma 4 dell'art. 5 L.R. 38/2006 e s.m.i.**
- 2.1.3 Autorità competente alla valutazione dei titoli**
- 2.1.4 Riconoscimento delle qualifiche professionali in favore dei soggetti provenienti da fuori Regione Piemonte**
- 2.1.5 Riconoscimento delle qualifiche professionali conseguite all'estero**
- 2.1.6 Funzione di supporto agli enti locali e all'utenza**

SEZIONE III

pag. 11

- 3.0 DETTAGLIO DEI CORSI**
- 3.1 Corso per l'accesso e l'esercizio dell'attività di somministrazione di alimenti e bevande**

- 3.1.1 Obiettivo formativo
- 3.1.2 Durata del corso
- 3.1.3 Requisiti soggettivi
- 3.1.4 Materie del corso
- 3.1.5 Sviluppo dei contenuti
- 3.1.6 Oneri di iscrizione

- 3.2 Corso per l'accesso all'esercizio del commercio relativamente al settore merceologico alimentare
 - 3.2.1 Obiettivo formativo
 - 3.2.2 Durata del corso
 - 3.2.3 Requisiti soggettivi
 - 3.2.4 Materie del corso
 - 3.2.5 Sviluppo dei contenuti
 - 3.2.6 Oneri di iscrizione

- 3.3. Corso per l'accesso e l'esercizio dell'attività di somministrazione di alimenti e bevande, riservato all'operatore già abilitato al commercio relativamente al settore merceologico alimentare – modulo integrativo
 - 3.3.1 Obiettivo formativo
 - 3.3.2 Durata del corso
 - 3.3.3 Requisiti soggettivi
 - 3.3.4 Materie del corso
 - 3.3.5 Sviluppo dei contenuti
 - 3.3.6 Oneri di iscrizione

SEZIONE IV

pag. 17

4.1 ATTESTATI D'IDONEITA'

4.1.1 Modelli di attestati

SEZIONE V

pag. 21

5.1 MODULO DI RICHIESTA PER LA GESTIONE DEI CORSI

SEZIONE VI

pag. 23

6.1 DISPOSIZIONI TRANSITORIE E FINALI – REVOCA PROVVEDIMENTI

6.1.1 Disposizioni transitorie e finali

6.1.2 Revoca provvedimenti

SEZIONE I

1.1	DISPOSIZIONI GENERALI
------------	------------------------------

1.1.1 Competenze

- **COMPETENZE REGIONALI (art.5 L.R. 38/2006 e s.m.i. – art. 17 L.R. 28/1999 e s.m.i. - art. 8 L.R. 63/1995 e s.m.i).**

La Regione Piemonte stabilisce i requisiti degli enti gestori dei corsi, le modalità di organizzazione, le materie e la durata dei corsi di formazione professionale e regola tutte le fasi concernenti le certificazioni finali.

- **COMPETENZE PROVINCIALI (artt. 9, 10, 14 L.R. 63/1995 e s.m.i.)**

Alla Provincia compete il riconoscimento dei corsi, la nomina delle Commissioni d'esame e l'espletamento delle fasi necessarie alla certificazione finale.

- **COMPETENZE DELLE CAMERE DI COMMERCIO**

Le Camere di Commercio, che possono essere gestori di corsi, sono le sedi deputate all'organizzazione e allo svolgimento dell'esame finale d'idoneità.

1.1.2 Corsi professionali

Denominazione corso	Ore	Contenuti	Attestato di idoneità
<i>Corso per l'accesso e l'esercizio dell'attività di somministrazione di alimenti e bevande</i>	130	<i>(vedere Sezione III – scheda 3.1)</i>	<i>Idoneità all'esercizio dell'attività di somministrazione di alimenti e bevande</i>
<i>Corso per l'accesso all'esercizio del commercio relativamente al settore merceologico alimentare</i>	80	<i>(vedere Sezione III – scheda 3.2)</i>	<i>Idoneità all'esercizio dell'attività del commercio relativamente al settore merceologico alimentare</i>
<i>Corso per l'accesso e l'esercizio dell'attività di somministrazione di alimenti e bevande, riservato all'operatore già abilitato al commercio relativamente al settore merceologico alimentare – modulo integrativo</i>	50	<i>(vedere Sezione III – scheda 3.3)</i>	<i>Idoneità all'esercizio dell'attività di somministrazione di alimenti e bevande</i>

1.1.3 Destinatari

I corsi si rivolgono a tutti i soggetti privi dei requisiti previsti dall'art. 5 L.R. 38/2006 e s.m.i. e dall'art. 17 L.R. 28/1999 e s.m.i., la cui figura professionale è ricondotta a quella dei cosiddetti "Imprenditori entranti". Il partecipante deve acquisire quelle competenze di base che gli consentano di gestire la propria attività secondo principi di efficienza ed efficacia.

1.1.4 Enti gestori dei corsi

L'art. 5, comma 4 della L.R. 38/2006 e s.m.i. stabilisce che la Giunta regionale garantisce l'effettuazione dei corsi professionali e del relativo esame finale anche tramite convenzioni con soggetti idonei, nel rispetto di quanto previsto dall'art. 17, comma 9 della L.R. 28/1999 e s.m.i..

L'art. 17 della L.R. 28/1999 e s.m.i., al comma 4 specifica che i corsi per il commercio alimentare possono essere istituiti, mediante convenzione con la Regione Piemonte, dalle Camere di commercio industria e artigianato (CCIAA) e le loro aziende speciali, le associazioni di categoria più rappresentative del settore a livello regionale e gli enti costituiti con il loro concorso, i centri di assistenza tecnica, nonché altri soggetti già operanti nel settore della formazione professionale.

L'articolo 17 comma 9 L.R. 28/1999 e s.m.i. stabilisce inoltre che “i corsi professionali non comportano oneri a carico della Regione poiché posti a carico degli enti gestori dei corsi e ricompresi nella quota d'iscrizione posta a carico dei partecipanti, secondo le modalità stabilite in apposita convenzione”. Eventuali forme di finanziamento di dette attività formative devono essere comunicate alla Regione Piemonte – Assessorato Commercio, Sicurezza e Polizia Locale.

Ai fini della stipulazione di detta convenzione, gli enti interessati alla gestione dei corsi devono presentare apposita richiesta alla Direzione regionale Commercio, Sicurezza e Polizia Locale (vedi modulo Sezione V) e devono dichiarare di:

- a) essere già accreditati e comunque esserlo al momento dell'avvio dei corsi, per le macrotipologie A o B o C presso la Regione Piemonte ai sensi della D.G.R. n. 29-3181 del 19 giugno 2006
- b) avere comprovata esperienza formativa nel comparto della somministrazione di alimenti e bevande e/o nel comparto del commercio alimentare
- c) che le sedi accreditate e/o che le sedi autorizzate in convenzione per lo svolgimento dei corsi siano conformi alle norme vigenti in materia di sicurezza

1.1.5 Riconoscimento dei corsi

Ai fini dell'autorizzazione per lo svolgimento dei corsi finalizzati al rilascio dell'attestato di idoneità, gli enti gestori convenzionati con la Regione, presentano apposita istanza alla Provincia dove è ubicata la sede di svolgimento del corso.

I corsi professionali devono avere il preventivo riconoscimento dalle Province di competenza ai sensi dell'art. 9, comma 2 della L.R. n. 63/95 e s.m.i.

Al momento dell'avvio delle attività formative gli enti gestori devono essere accreditati presso la Regione Piemonte ai sensi della D.G.R. n. 29-3181 del 19 giugno 2006.

1.1.6 Organizzazione dei corsi

I corsi sono disciplinati dalle disposizioni che ciascuna Provincia ha emanato in materia di corsi riconosciuti, alle quali gli enti gestori devono fare riferimento per la presentazione delle istanze di riconoscimento, di organizzazione e gestione degli stessi.

Le classi devono essere composte da un numero massimo di 20 allievi, salvo deroghe autorizzate.

Può essere previsto l'accorpamento di più corsi, fermo restando la gestione separata di ciascuno di essi e il numero massimo di allievi.

1.1.7 Docenti

Lo svolgimento dell'attività didattica è assicurato da personale docente in possesso del diploma di Laurea attinente alle materie insegnate o che abbia maturato almeno 5 anni di esperienza nella disciplina e/o attività di settore, oggetto dell'insegnamento, i cui curricula sono depositati presso l'ente gestore del corso.

E' stabilita l'incompatibilità fra l'insegnamento ai corsi e l'essere nominato esaminatore nelle prove d'esame finali. A tal fine gli enti gestori dei corsi devono inviare alla Camera di Commercio, unitamente alla domanda d'esame, per ogni corso attivato, l'elenco dei relativi docenti.

1.1.8 Modalità di erogazione dei corsi

I corsi si svolgono nelle sedi di cui al punto 1.1.4 della presente direttiva e sono erogati con le seguenti metodologie didattiche:

Lezioni frontali del docente in aula.

Lezioni in videoconferenza: come stabilito nelle "Linee guida per i corsi di formazione professionale in videoconferenza nel comparto del commercio e dei servizi" approvate con D.D. 21/06, la caratteristica principale dei corsi in videoconferenza è che audio, video e dati devono essere sincronizzati come nell'aula frontale; qualora si verificasse un problema tecnico per il collegamento, la giornata di formazione deve essere sospesa per tutte le sedi compresa quella principale.

Il corso deve intendersi unico, articolato su due o più sedi: la sede principale dove si svolgono le lezioni frontali e le sedi locali dove si tengono le lezioni in videoconferenza.

Le attività di formazione svolte in videoconferenza devono prevedere la presenza contemporanea del docente nell'aula frontale e del gruppo di apprendimento e devono essere documentate attraverso gli appositi registri didattici e delle presenze debitamente compilati sia nell'aula frontale che in quella collegata e vidimati dall'amministrazione provinciale territorialmente competente.

Il numero totale dei partecipanti al corso unico (sede principale e sedi locali) deve essere di un numero massimo di 20 allievi.

Il servizio di tutoring deve coprire l'intera durata del progetto formativo. Oltre al previsto tutoring di tipo didattico (docente/tutor) va previsto nelle sedi collegate uno di tipo più strettamente tecnico (assistenza).

Sarà, inoltre, possibile svolgere, previa comunicazione all'inizio del corso, un massimo del 25% delle ore con l'utilizzo della Formazione a distanza (FAD).

Per utilizzare la modalità di erogazione in FAD l'agenzia formativa deve essere accreditata per la stessa e seguire le modalità previste dal Manuale Operativo Sinottico (MOS).

I costi per partecipante non subiscono variazioni rispetto a quelli previsti dalla normativa regionale vigente.

1.1.9 Esame finale d'idoneità

I partecipanti che hanno frequentato i corsi per almeno i 3/4 del monte ore complessivo sono ammessi alla prova finale di idoneità.

Ai candidati ammessi ma assenti per causa di forza maggiore è concessa la facoltà di ripresentarsi unicamente alla prima sessione d'esame utile successiva.

Gli enti gestori, almeno 5 giorni prima dell'inizio dei corsi, fissano in accordo con la sede operativa dell'esame, la data di espletamento delle prove finali da individuarsi entro 10 giorni successivi alla data di fine corso.

Presso ciascuna Camera di Commercio Industria Artigianato e Agricoltura (CCIAA) competente, che assume la responsabilità operativa della prova di esame, è costituita una Commissione d'esame nominata dalla Provincia competente per territorio, composta da:

- a) un esperto designato dalla competente CCIAA e nominato dalla Provincia, in qualità di Presidente;
- b) un esperto in materia di norme igienico-sanitarie scelto nell'ambito del Dipartimento di Prevenzione delle ASL, designato da parte del Direttore del Dipartimento di Prevenzione dell'ASL territorialmente competente;
- c) un docente di scuola secondaria di tecnica commerciale designato dalla CCIAA competente;
- d) un esperto di merceologia designato dalla CCIAA competente.

La Commissione è integrata per ogni sessione d'esame da un rappresentante della struttura formativa con le funzioni di segretario; il segretario della Commissione d'esame non concorre al raggiungimento del numero legale necessario alla costituzione della Commissione stessa.

E' data facoltà alla CCIAA di stabilire, nell'ambito delle prescrizioni generali predisposte dalla Regione, lo svolgimento delle prove d'esame al fine di garantire il rispetto dei principi di buon funzionamento e trasparenza amministrativa.

La Commissione d'esame è validamente costituita con la presenza di metà più uno dei suoi componenti, oltre al Presidente.

Non possono fare parte della Commissione d'esame in qualità di esaminatori coloro che siano anche docenti presso istituti erogatori dei corsi abilitanti: tale incompatibilità va intesa in senso generale e non solo limitata ad uno specifico corso.

Qualora 8 giorni prima degli esami non fosse pervenuto il nominativo di alcuni componenti la Commissione, è compito della sede operativa, provvedere ai solleciti necessari al fine di comporre il collegio.

I compensi da erogare al Presidente e ai componenti delle Commissioni d'esame sono a carico della CCIAA. Il gettone di presenza da erogare ai singoli componenti delle Commissioni è stabilito dalla L.R. 44/97 e s.m.i.

La sede degli esami è la Camera di Commercio territorialmente competente.

1.1.10 Svolgimento delle prove finali

L'esame finale di idoneità si svolge entro 10 giorni dalla conclusione dei corsi e comunque deve essere prevista una sessione ogni 6 mesi, consiste in una prova scritta ed una prova orale con relativa valutazione finale espressa in centesimi. Le prove finali somministrate in sede di esami devono essere estratte da un repertorio preventivamente approvato dalla Regione Piemonte con le modalità di cui al punto 1.1.12.

Corsi	Ore	Contenuti	Attestato di idoneità
<i>Corso per l'accesso e l'esercizio dell'attività di somministrazione di alimenti e bevande</i>	130	<i>(vedere Sezione III – scheda 3.1)</i>	<i>Idoneità all'esercizio dell'attività di somministrazione di alimenti e bevande</i>
<i>Corso per l'accesso all'esercizio del commercio relativamente al settore merceologico alimentare</i>	80	<i>(vedere Sezione III – scheda 3.2)</i>	<i>Idoneità all'esercizio dell'attività del commercio relativamente al settore merceologico alimentare</i>

a) Prova scritta

Per la prova scritta al candidato viene consegnato un questionario composto da 40 domande chiuse di cui almeno 30 riguardanti la legislazione sanitaria, merceologia, HACCP e 10 sulle altre materie oggetto del corso. Non sono ammesse più di 10 risposte errate. La prova scritta non è pubblica.

b) Prova orale

Alla prova orale vengono ammessi tutti gli allievi che nella prova scritta abbiano ottenuto un punteggio di almeno 60/100.

Prima di iniziare il colloquio occorre dare comunicazione agli eventuali esclusi illustrando loro gli errori commessi.

La prova orale è pubblica, fermo restando la capacità ricettiva dei locali.

Sono considerati idonei i candidati che abbiano ottenuto sia per lo scritto che per l'orale una valutazione non inferiore a 60/100.

Corso	Ore	Contenuti	Attestato di idoneità
<i>Corso per l'accesso e l'esercizio dell'attività di somministrazione di alimenti e bevande, riservato all'operatore già abilitato al commercio relativamente al settore merceologico alimentare – modulo integrativo</i>	50	<i>(vedere Sezione III – scheda 3.3)</i>	<i>Idoneità all'esercizio dell'attività di somministrazione di alimenti e bevande</i>

a) Prova scritta

Per la prova scritta al candidato viene consegnato un questionario composto da 40 domande, riguardanti la legislazione sulla somministrazione di alimenti e bevande, legislazione del lavoro (massimo 10 domande), legislazione igienico sanitaria (massimo 30 domande), HACCP e merceologia.

b) Prova orale

Alla prova orale vengono ammessi tutti gli allievi che nella prova scritta abbiano risposto esattamente almeno a 30 domande.

Prima di iniziare il colloquio occorre dare comunicazione agli eventuali esclusi illustrando loro gli errori commessi.

La prova orale è pubblica, fermo restando la capacità ricettiva dei locali.

Sono considerati idonei i candidati che abbiano ottenuto sia per lo scritto che per l'orale una valutazione non inferiore a 60/100.

Ai candidati che risultino non idonei alla prova finale d'esame deve essere assegnata una sola volta la possibilità di essere riammesso alla successiva prima utile sessione di prove.

L'inserimento di questi candidati ai corsi e agli esami può risultare soprannumerario; ciò è consentito anche in ragione del fatto che la ripetizione di parte del corso risulta essere a titolo gratuito.

1.1.11 Attestati di idoneità

Ai candidati che abbiano superato la prova d'esame finale viene rilasciato l'attestato di idoneità esclusivamente da parte dell'ufficio provinciale competente.

La compilazione degli attestati di idoneità è a cura degli enti gestori che presentano tale documentazione, completata in ogni sua parte, alla Provincia.

La data apposta sull'attestato deve corrispondere a quella del verbale d'esame.

Su tutti gli attestati di idoneità va applicata una marca da bollo del valore vigente, a carico dell'allievo, come corrispettivo per le certificazioni pubbliche.

Sarà cura dell'ente gestore ritirarli presso la Provincia e curarne la distribuzione.

La compilazione degli attestati dovrà avvenire tramite il sistema informativo regionale.

1.1.12 Aggiornamento dei questionari d'esame

Nell'ottica di una evoluzione dei programmi rivolta all'acquisizione di competenze professionali adeguate, la Commissione tecnica appositamente costituita con determinazione dirigenziale elabora annualmente un aggiornamento dei questionari, integrando e modificando dove necessario le domande e le modalità utilizzate per gli esami.

La Commissione tecnica della quale fanno parte gli enti pubblici interessati (Regione, Provincia, CCIAA) ed un rappresentante per ognuna delle organizzazioni datoriali del settore maggiormente rappresentative, è convocata dalla Direzione regionale competente, almeno due volte l'anno.

I risultati del lavoro della Commissione sono formalizzati in questionari approvati dalla Direzione regionale competente e utilizzati dalla Commissione d'esame per la prova finale scritta. La Regione consegna ai competenti uffici provinciali e alle CCIAA le domande aggiornate.

Le CCIAA quali sedi operative provvedono, anche tramite sistemi elettronici, alla realizzazione e stampa del materiale necessario per le prove d'esame con modalità che consentano la diversificazione dei questionari.

1.1.13 Materiale didattico

Il materiale didattico è scaricabile gratuitamente sul sito della Camera di commercio previa registrazione del richiedente, esclusa l'eventuale riproduzione cartacea.

Questi verranno aggiornati ogni sei mesi attraverso le segnalazioni degli enti gestori e in ogni caso in concomitanza con il lavoro di aggiornamento dei questionari.

1.1.14 Oneri di iscrizione

Ciascun partecipante per iscriversi al corso professionale deve corrispondere all'ente gestore, a titolo di corrispettivo delle spese sostenute, una quota individuale di iscrizione, che varia a seconda del corso prescelto (vedi schede dei corsi).

L'ente gestore, per la copertura delle spese di funzionamento della Commissione d'esame e della segreteria presenta alla CCIAA a nome dei candidati domanda di ammissione all'esame finale con allegata la ricevuta di versamento a carico di ciascun candidato del previsto diritto di segreteria stabilito dalla CCIAA.

1.1.15 Disposizioni finali

La presente direttiva deve essere portata a conoscenza dei partecipanti all'atto dell'iscrizione ai corsi e comunque prima dell'inizio dell'attività didattica.

Gli uffici regionali della Direzione competente (011-4323503) sono a disposizione per informazioni e delucidazioni.

SEZIONE II

2.1	DISPOSIZIONI PER IL RICONOSCIMENTO DEI REQUISITI PROFESSIONALI NEL COMPARTO DELLA SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI E BEVANDE
------------	---

2.1.1 Requisiti professionali per l'accesso e l'esercizio dell'attività di somministrazione di alimenti e bevande di cui all'art. 5 c. 1, L.R. 38/06 e s.m.i.

Il rilascio dell'autorizzazione e l'esercizio dell'attività, fatto salvo il presupposto della maggiore età, ad eccezione del minore emancipato e fatto salvo quanto previsto per il caso del subingresso per causa di morte dall'articolo 13, comma 2, L.R. 38/06 e s.m.i. e l'assolvimento degli obblighi scolastici, sono subordinati al possesso di uno dei seguenti requisiti professionali:

a) aver frequentato un corso professionale per lo svolgimento dell'attività, istituito o riconosciuto dalla Regione Piemonte o da altra regione o dalle Province autonome di Trento e Bolzano ed averne superato l'esame finale;

b) essere stato iscritto al registro esercenti il commercio (REC), per l'attività di somministrazione di alimenti e bevande, secondo quanto già previsto dalla legge 11 giugno 1971, n. 426 (Disciplina del commercio) e dall'articolo 2 della L. 287/1991 e non esserne stato cancellato per perdita dei requisiti soggettivi. Sono fatti salvi i diritti acquisiti dagli operatori già in attività all'entrata in vigore della L.R. 38/06 e s.m.i.;

b bis) essere in possesso del diploma di qualifica di istruzione professionale dei servizi di ristorazione o della qualifica di formazione professionale regionale del comparto alberghiero, del diploma di tecnico di istruzione professionale dei servizi alberghieri, nonché del diploma di laurea in tecnologie agroalimentari, tecnologie per la ristorazione, scienza dell'alimentazione o lauree equipollenti.

c) aver esercitato in proprio, per almeno due anni nell'ultimo quinquennio, l'attività di somministrazione o avere prestato la propria opera, per almeno due anni nell'ultimo quinquennio, presso imprese esercenti l'attività di somministrazione, in qualità di dipendente qualificato addetto alla somministrazione o, se trattasi di coniuge, parente o affine entro il terzo grado dell'imprenditore, in qualità di coadiutore familiare, comprovata dall'iscrizione all'Istituto nazionale previdenza sociale (INPS).

Il possesso del requisito professionale di cui alla succitata lettera a), è valido anche ai fini dell'esercizio dell'attività commerciale nel settore alimentare.

I titoli di studio ex art. 5, c. 1, lett. b bis) L.R. 38/2006 sono da interpretare in senso sostanziale e non formale. Ciò significa che sia il diploma di istituto alberghiero che le lauree nominate ed equipollenti valgono nella misura in cui nel percorso didattico siano comprese le discipline afferenti l'attività di somministrazione. Pertanto un titolo che riferisca al comparto esclusivamente ricettivo anziché al comparto somministrazione non potrà essere ritenuto valido.

2.1.2 Indicazioni per il riconoscimento dei requisiti professionali relativi alla qualifica di formazione professionale regionale del comparto alberghiero di cui al comma 1 lett. b) bis e comma 4 dell'art. 5, L.R. 38/06 e s.m.i.

Rappresenta requisito professionale:

a) il possesso di "ATTESTATO DI QUALIFICA PROFESSIONALE" che soddisfi i seguenti requisiti:

- 1) sia a rilievo giuridico, cioè rilasciato dall'autorità pubblica competente in materia, ai sensi e per gli effetti della legge¹ che al momento del rilascio regola le attività di formazione professionale;
 - 2) che abbia una durata uguale o superiore alle 1000 ore;
 - 3) che dal titolo e piano di studi o allegato obbligatorio, di cui al D.M. del lavoro 12 marzo 1996, risulti una frequenza alle diverse aree disciplinari almeno uguale a quanto previsto per il corso specifico di somministrazione di alimenti e bevande.
- b) il possesso di "ATTESTATO DI QUALIFICA PROFESSIONALE" di specializzazione POST QUALIFICA o POST DIPLOMA che soddisfi i seguenti requisiti:
- 1) sia a rilievo giuridico, cioè rilasciato dall'autorità pubblica competente in materia, ai sensi e per gli effetti della legge¹ che al momento del rilascio regola le attività di formazione professionale;
 - 2) che abbia una durata uguale o superiore alle 400 ore;
 - 3) che dal titolo e piano di studi o allegato obbligatorio, di cui al D.M. del lavoro 12 marzo 1996, risulti una frequenza alle diverse aree disciplinari almeno uguale a quanto previsto per il corso specifico di somministrazione di alimenti e bevande.

La frequenza ai corsi riportati nella tabella (vedi pag. 10 della presente Sezione II) rappresenta requisito professionale di cui alle lettere a) e b). Tale elenco, rappresentativo delle attività attualmente in svolgimento in Regione Piemonte, non esaurisce le tipologie di corsi già esistenti o in corso di programmazione e che potrebbero rientrare per caratteristiche qualitative in quelli previsti alle lettere a) e b) del presente paragrafo.

2.1.3 Autorità competente alla valutazione dei titoli

Il Comune verifica, sulla base dei titoli presentati, il possesso dei requisiti professionali.

Nel caso in cui non risulti evidente la corrispondenza tra quanto previsto alle lettere a) e b) del precedente paragrafo 2.1.1 e quelli in possesso del soggetto interessato, il Comune può chiedere in prima istanza allo stesso di presentare una dichiarazione rilasciata dall'ente gestore dei corsi, che specifichi ulteriormente i programmi svolti e la pertinenza dei medesimi con l'attività per la quale si richiede l'autorizzazione, oppure rivolgersi alla Commissione tecnica regionale operante presso il settore competente (vedi punto 1.1.15).

2.1.4 Riconoscimento delle qualifiche professionali in favore dei soggetti provenienti da fuori Regione Piemonte

Ai soggetti che vantano qualifiche conseguite in altre regioni, si riconosce il possesso del requisito alimentare e/o somministrazione, nel caso in cui le qualifiche medesime consentano nella regione di provenienza, l'esercizio dell'attività omologa.

A tale fine l'interessato dovrà rendere apposita autocertificazione nella quale devono essere indicate le informazioni utili ai fini dei successivi controlli da parte dell'Amministrazione comunale:

- enunciazione completa della qualifica conseguita
- indicazione della normativa della regione di provenienza in base alla quale tale qualifica è requisito sufficiente, in tale regione, per l'esercizio dell'omologa attività di somministrazione di alimenti e bevande e/o di commercio.
- indicazione delle autorità amministrative preposte, nella regione di provenienza, al rilascio delle autorizzazioni o, comunque, al controllo sulle attività di somministrazione di alimenti e bevande e/o di commercio del settore alimentare.

¹ La principale legge di riferimento in materia di formazione professionale è la Legge 21 dicembre 1978, n. 845.

2.1.5 Riconoscimento delle qualifiche professionali conseguite all'estero

Il procedimento di riconoscimento delle qualifiche professionali, sia per all'attività di somministrazione che per quella del commercio nel settore alimentare, si svolge ai sensi del Decreto legislativo del 9/11/2007, n. 206 secondo le indicazioni fornite dal Ministero per lo Sviluppo Economico con Nota del 9 marzo 2009.

A tale documento ed agli ulteriori riferimenti ivi indicati si rinvia integralmente per i contenuti di principio e di dettaglio.

Il link di riferimento è il seguente:

http://www.sviluppoeconomico.gov.it/news/dettaglio_news.php?sezione=news&tema_dir=tema2&id_news=543

2.1.6 Funzione di supporto agli enti locali e all'utenza

La Regione supporta gli enti locali e gli operatori commerciali fornendo indicazioni circa l'applicazione delle presenti disposizioni.

Materie del percorso formativo	Percorsi biennali e triennali Operatori servizi ristorativi cucina (fino 2003 "Addetto sala/bar")		Percorsi biennali e triennali Operatori servizi ristorativi sala/bar (fino 2003 "Addetto sala/bar")		Operatore dell'alimentazione e trasformazione alimenti	Addetto alla ristorazione	Operatore dell'alimentazione-pasticcere	Operatore specializzato servizi cucina (o equipollente) (percorsi di specializzazione post qualificata)	Operatore specializzato servizi sala bar (o equipollente)(percorsi di specializzazione post qualificata)	Argomenti correlati all'esercizio dell'attività rilasciata	1200 Ore
	Triennio 3150 ore	Biennio 2250 ore	Triennio 3150 ore	Biennio 2250 ore							
TECNICA PROFESSIONALE	877	762	877	762	670	355	1067	100	100	HACCP-pacchetti igienico-norme igienico sanitarie (alcune ore sono dedicate allo svolgimento tecnico dei principi HACCP, igiene della persona e degli ambienti di lavoro, igiene nella conservazione e trasformazione degli alimenti)	(HACCP) Igiene e sicurezza alimentare circa 65 ore - Tecniche di approvvigionamento, conserv. e stoccaggio circa 40 ore - Tecniche di trasformazione, valorizzazione, di presentazione di prodotti tipici (tecnica professionale) circa 80 ore
	65	60	65	60	120	40	70	65	65	HACCP-pacchetti igienico-norme igienico sanitarie	Elementi di igiene alimentare 30 ore
PRINCIPI DI ALIMENTAZIONE	85	70	85	70	95	40	80	20	20	Merceologie-informazioni a tutela del consumatore	Elementi di merceologia alimentare 30 ore- Turismo del territorio e cultura enogastronomica 70 ore - Cultura dei prodotti tipici territoriali circa 60 ore
SICUREZZA	20	15	20	15	10	10	20	10	10	Digs 81/08-Protezione e prevenzione dei rischi negli ambienti di lavoro e normativa antincendio	Digs 81/08-Protezione e prevenzione dei rischi negli ambienti di lavoro e normativa antincendio
PREVENTIVI	10	5	10	5	5	30	10				
TECNICA ALBERGHIERA	30	20	30	20	SVOLTO IN TECNICA PROFESSIONALE	20	SVOLTO IN TECNICA PROFESSIONALE	20	20		
ECONOMIA E SOCIETA'	51	18	51	18	QUESTI CONTENUTI VENGONO SVOLTI IN PARTE NELL'ASSE CULTURALE STORICO SOCIALE 70 ORE E IN PARTE IN TECNICHE DI VENDITA 60 ORE	40	85	20	20	Tecnica bancaria e servizi bancari- Nozioni di diritto commerciale e societario-avvio di un'impresa commerciale-gestione dell'impresa commerciale-Legislazione del commercio-Legislazione sociale del lavoro-Digs 196/03	Amministrazione az e proc di vendita (contabilità) circa 60 ore -Legislazione di lavoro circa 20 ore - Tecniche di economia, finanza e statistica circa 40 ore - Normative civilistiche e fiscali di riferimento circa 40 ore- Org. aziendale specifica del settore di riferimento circa 30 ore - Realizzazione idea impresa circa 20 ore
LEGISLAZIONE	85	26	85	26							
TECNICHE di MARKETING	SVOLTE IN TECNICA ALBERGHIERA, ECONOMIA E SOCIETA', TECNICA PROFESSIONALE, PREVENTIVI		SVOLTI IN TECNICA PROFESSIONALE		CONTENUTI SVOLTI IN TECNICHE DI VENDITA E IN ESPOSIZIONE E VALORIZZAZIONE DELLA MERCE 330 ORE	20	20	15	15	Nozioni di marketing e qualità dei prodotti	Marketing strategico e del territorio circa 90 ore-Il sistema qualità circa 25 ore
CONTABILITA'						20	20	15	15		

Regione Piemonte - Formazione esercenti l'attività di somministrazione di alimenti e bevande - Formazione esercenti attività di vendita nel settore merceologico alimentare

Sezione II - Disposizioni per il riconoscimento dei requisiti professionali

SEZIONE III

3.0	DETTAGLIO DEI CORSI
------------	----------------------------

*Numero
Scheda*

Corsi

- 3.1 **Corso per l'accesso e l'esercizio dell'attività di somministrazione di alimenti e bevande**
- 3.2 **Corso per l'accesso all'esercizio del commercio relativamente al settore merceologico alimentare**
- 3.3 **Corso per l'accesso e l'esercizio dell'attività di somministrazione di alimenti e bevande, riservato all'operatore già abilitato al commercio relativamente al settore merceologico alimentare - modulo integrativo.**

SCHEMA 3.1	Corso per l'accesso e l'esercizio dell'attività di somministrazione di alimenti e bevande
-------------------	--

3.1.1 Obiettivo formativo

La Legge regionale n. 38 del 29 dicembre 2006 e s.m.i. "Disciplina dell'esercizio delle attività di somministrazione di alimenti e bevande" stabilisce i principi e le norme generali per l'esercizio dell'attività di somministrazione di alimenti e bevande sul territorio regionale, prevedendo in particolare all'articolo 5 comma 4 che la Giunta regionale, sentite le organizzazioni delle imprese del settore più rappresentative a livello regionale, stabilisce le modalità di organizzazione, la durata e le materie del corso professionale per l'accesso all'attività.

Il possesso del suddetto requisito professionale è valido anche ai fini dell'esercizio dell'attività commerciale nel settore alimentare ai sensi del comma 8 art. 5 della legge succitata.

3.1.2 Durata del corso

Il corso ha una durata complessiva di **130 ore**.

3.1.3 Requisiti soggettivi

Per l'ammissione occorre possedere i seguenti requisiti:

- maggiore età, ad eccezione del minore emancipato
- assolvimento degli obblighi scolastici
- gli allievi migranti, provenienti da paesi non facenti parte dell'Unione Europea dovranno essere in regola con la vigente normativa nazionale in materia di immigrazione.

3.1.4 Materie del corso

Il corso prevede la trattazione degli argomenti delle materie di seguito elencate per un ammontare complessivo di **130 ore** (escluso l'esame finale d'idoneità):

Materie	ore
Legislazione igienico sanitaria della somministrazione di alimenti e bevande e del commercio di prodotti alimentari	Almeno 15 ore
HACCP	
Legislazione fiscale, Titoli di credito, contabilità e amministrazione aziendale	Almeno 60 ore
Merceologia	
Legislazione sulla somministrazione di alimenti e bevande e sul commercio di prodotti alimentari	
Decreto legislativo 9 aprile 2008, n. 81 "Attuazione dell'articolo 1 della legge 3 agosto 2006, n. 123, in materia di tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro".	
Legislazione sociale, penale e del lavoro (contratto del commercio e contratto del lavoro)	Almeno 30 ore
Sistemi e tecniche di gestione e organizzazione , Marketing	
Tutela del consumatore	
Tutela della Privacy	

Al fine di ottimizzare l'efficacia del corso, le rimanenti **25 ore** sono utilizzate a discrezione dell'ente gestore.

3.1.5 Sviluppo dei contenuti

Vedi libro di testo

3.1.6 Oneri di iscrizione

E' stabilita quale quota individuale di iscrizione per la partecipazione al presente corso di formazione professionale per la somministrazione di alimenti e bevande Euro 700,00, esclusa l'eventuale riproduzione cartacea del libro di testo, del diritto di segreteria per l'iscrizione all'esame stabilito dalla CCIAA e delle marche da bollo.

La quota di iscrizione è aggiornata annualmente secondo gli indici ISTAT con atto dirigenziale.

SCHEDA 3.2	Corso per l'accesso all'esercizio del commercio relativamente al settore merceologico alimentare
-------------------	---

3.2.1 Obiettivo formativo

La Legge regionale 12 novembre 1999 n. 28 e s.m.i. disciplina la materia del commercio stabilendo all'articolo 17 i corsi di formazione professionale per l'accesso all'esercizio del commercio relativamente al settore merceologico alimentare.

3.2.2 Durata del corso

Il corso ha una durata complessiva di **80 ore**.

3.2.3 Requisiti soggettivi

Per l'ammissione occorre possedere i seguenti requisiti:

- maggiore età
- gli allievi migranti, provenienti da paesi non facenti parte dell'Unione Europea dovranno essere in regola con la vigente normativa nazionale in materia di immigrazione.

3.2.4 Materie del corso

Il corso prevede la trattazione degli argomenti delle materie di seguito elencate per un ammontare complessivo di **80 ore** (escluso l'esame finale d'idoneità):

Materie	Ore
Legislazione igienico sanitaria della somministrazione di alimenti e bevande e del commercio di prodotti alimentari	Almeno 12 ore
HACCP	
Legislazione fiscale, Titoli di credito, contabilità e amministrazione aziendale	Almeno 40 ore
Merceologia	
Legislazione sulla somministrazione di alimenti e bevande e sul commercio di prodotti alimentari	
Decreto legislativo 9 aprile 2008, n. 81 "Attuazione dell'articolo 1 della legge 3 agosto 2006, n. 123, in materia di tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro".	
Legislazione sociale, penale e del lavoro (contratto del commercio e contratto del lavoro)	Almeno 20 ore
Sistemi e tecniche di gestione e organizzazione , Marketing	
Tutela del consumatore	
Tutela della Privacy	

Al fine di ottimizzare l'efficacia del corso, le rimanenti **18 ore** sono utilizzate a discrezione dell'ente gestore.

3.2.5 Sviluppo dei contenuti

Vedi libro di testo

3.2.6 Oneri di iscrizione

E' stabilita quale quota individuale di iscrizione per la partecipazione al presente corso di formazione professionale per l'accesso all'esercizio del commercio relativamente al settore merceologico alimentare Euro 450,00, esclusa l'eventuale riproduzione cartacea del libro di testo, del diritto di segreteria per l'iscrizione all'esame stabilito dalla CCIAA e delle marche da bollo.

La quota di iscrizione è aggiornata annualmente secondo gli indici ISTAT con atto dirigenziale.

SCHEDA 3.3	Corso per l'accesso e l'esercizio dell'attività di somministrazione di alimenti e bevande, riservato all'operatore già abilitato al commercio relativamente al settore merceologico alimentare – modulo integrativo.
-------------------	---

3.3.1 Obiettivo formativo

Il titolare di un attestato d'idoneità per l'esercizio dell'attività di vendita nel settore alimentare - L.r. 28/1999 e s.m.i. art. 17 - può integrare il corso per l'accesso all'esercizio dell'attività di somministrazione di alimenti e bevande - L.r. 38/2006 e s.m.i. art. 5 .

3.3.2 Durata del corso

Il corso ha una durata complessiva di **50 ore**.

3.3.3 Requisiti soggettivi

Per l'ammissione occorre possedere i seguenti requisiti:

- assolvimento degli obblighi scolastici
- operatore già abilitato al commercio relativamente al settore merceologico alimentare
- gli allievi migranti, provenienti da paesi non facenti parte dell'Unione Europea dovranno essere in regola con la vigente normativa nazionale in materia di immigrazione.

3.3.4 Materie del corso

Il corso prevede la trattazione degli argomenti delle materie di seguito elencate per un ammontare complessivo di **50 ore** (escluso l'esame finale d'idoneità):

Materie	ore
HACCP	Almeno 6 ore
Legislazione sulla somministrazione di alimenti e bevande	Almeno 30 ore
Merceologia	
Legislazione sociale, penale e del lavoro (contratto turismo)	
Marketing	Almeno 10 ore
Tutela del consumatore	

Al fine di ottimizzare l'efficacia del corso, le rimanenti **4 ore** sono utilizzate a discrezione dell'ente gestore.

3.3.5 Sviluppo dei contenuti

Vedi libro di testo

3.3.6 Oneri di iscrizione

E' stabilita quale quota individuale di iscrizione per la partecipazione al presente modulo integrativo per l'accesso e l'esercizio dell'attività di somministrazione di alimenti e bevande, riservato all'operatore già abilitato al commercio relativamente al settore merceologico alimentare, Euro 250,00, esclusa l'eventuale riproduzione cartacea del libro di testo, del diritto di segreteria per l'iscrizione all'esame stabilito dalla CCIAA e delle marche da bollo.

La quota di iscrizione è aggiornata annualmente secondo gli indici ISTAT con atto dirigenziale.

SEZIONE IV

4.1	ATTESTATI DI IDONEITA'
------------	-------------------------------

4.1.1 Modelli di attestati

Il modello di attestato di idoneità corredato dall'allegato delle competenze acquisite è predisposto dalla Regione Piemonte in conformità con gli standard stabiliti per la definizione degli stessi.

Il modello di attestato di idoneità per l'accesso e l'esercizio dell'attività di somministrazione di alimenti e bevande è quello di seguito allegato alla presente sezione.

Il modello di attestato di idoneità per l'accesso all'esercizio del commercio relativamente al settore merceologico alimentare è quello di seguito allegato alla presente sezione.

Riguardo il corso per l'accesso e l'esercizio dell'attività di somministrazione di alimenti e bevande, riservato all'operatore già abilitato nel settore alimentare – modulo integrativo, il modello di attestato di idoneità è quello di seguito allegato alla presente sezione.

Gli attestati di idoneità sono predisposti dagli enti gestori dei corsi secondo le indicazioni riportate nell'allegato H) alla DGR 152-3672 del 2 agosto 2006 e vidimati dai competenti uffici provinciali.



Unione europea
Fondo sociale europeo

ATTESTATO DI IDONEITÀ
Befähigungszeugnis / Attestation d'aptitude / Licence

SOMMINISTRAZIONE AL PUBBLICO

DI ALIMENTI E BEVANDE

DURATA DEL CORSO: _____ ORE / *Stunden / heures / hours*
Dauer des Kurses / Durée du cours / Length of course

CORSO NUMERO: _____
Kursnummer / Numéro du cours / Code number of course

ANNO FORMATIVO: _____
Jahr / année / year

CONFERITO AL CANDIDATO
Erteilt dem Bewerber / Attribué au candidat / Awarded to candidate

Nato a: _____
Geboren in / Né à / Born in

il: _____
Am / Le / On

ENTE O STRUTTURA FORMATIVA: _____
Berufausbildungsanstalt oder-gefuge / Organization ou structure de formation / Vocational training centre or organization

SEDE: _____
Sitz / Lieu / Location

Firma

Firma

Data _____

Il presente attestato è rilasciato ai sensi e per gli effetti di cui all'art. 5 comma 1 lett. a) e comma 8 della L.R. n. 38/2006 e s.m.i.



ATTESTATO DI IDONEITÀ
Befähigungszeugnis / Attestation d'aptitude / Licence
per l'esercizio in qualsiasi forma di un'attività
di commercio relativa al settore merceologico alimentare

DURATA DEL CORSO: ORE / *Stunden / heures / hours*
Dauer des Kurses / Durée du cours / Length of course

CORSO NUMERO: ANNO FORMATIVO:
Kursnummer / Numéro du cours / Code number of course *Jahr / année / year*

CONFERITO AL CANDIDATO
Erteilt dem Bewerber / Attribué au candidat / Awarded to candidate

Nato a:
Geboren in / Né à / Born in

il:
Am / Le / On

ENTE O STRUTTURA FORMATIVA:
Berufsausbildungsanstalt oder-gefuge / Organization ou structure de formation / Vocational training centre or organization

SEDE:
Sitz / Lieu / Location

Firma

Firma

Data _____

Il presente attestato è rilasciato ai sensi e per gli effetti di cui all'art. 17 comma 3 della L.R. n. 28/1999 e s.m.i.



Unione europea
Fondo sociale europeo

ATTESTATO DI IDONEITÀ Befähigungszeugnis / Attestation d'aptitude / Licence

SOMMINISTRAZIONE AL PUBBLICO DI ALIMENTI E BEVANDE (MODULO INTEGRATIVO)

DURATA DEL CORSO: ORE / *Stunden / heures / hours*
Dauer des Kurses / Durée du cours / Length of course

CORSO NUMERO: ANNO FORMATIVO:
Kursnummer / Numéro du cours / Code number of course *Jahr / année / year*

CONFERITO AL CANDIDATO
Erteilt dem Bewerber / Attribué au candidat / Awarded to candidate

Nato a:
Geboren in / Né à / Born in

il:
Am / Le / On

ENTE O STRUTTURA FORMATIVA:
Berufausbildungsanstalt oder-gefuge / Organization ou structure de formation / Vocational training centre or organization

SEDE:
Sitz / Lieu / Location

Firma

Firma

Data _____

Il presente attestato è rilasciato ai sensi e per gli effetti di cui all'art. 5 comma 1 lett. a) e comma 8 della L.R. n. 38/2006 e s.m.i.

SEZIONE V

5.1 MODULO DI RICHIESTA PER LA GESTIONE DEI CORSI

FAC SIMILE DI DOMANDA (in carta libera)

Spazio riservato alla Regione
Piemonte

Alla Direzione Regionale
Commercio Sicurezza e Polizia locale
Settore Sviluppo e
Incentivazione del commercio
Via Meucci, 1
10121 TORINO

IL/La sottoscritto/a _____

nato/a a _____ il _____

residente a _____ Via/Piazza _____

codice fiscale _____

legale rappresentante della società/associazione/impresa _____

forma giuridica _____ codice fiscale _____

P.IVA _____

con sede legale in _____ (C.A.P.) _____

Provincia _____ Via/Piazza _____

Telefono _____ fax _____

indirizzo e-mail _____

ai fini della stipulazione della convenzione con la Regione Piemonte per la gestione dei corsi per
l'accesso e l'esercizio dell'attività di somministrazione di alimenti e bevande e dei corsi per l'accesso
all'esercizio del commercio relativamente al settore merceologico alimentare,

essendo a conoscenza delle sanzioni penali previste dalla legge nel caso di dichiarazioni false e
mendaci ivi indicate,

in qualità di rappresentante della predetta società/associazione/impresa,

DICHIARA

- a) di essere già accreditata e comunque di esserlo al momento dell'avvio dei corsi, per le macrotipologie A o B o C presso la Regione Piemonte ai sensi della D.G.R. n. 29-3181 del 19 giugno 2006**
- b) avere comprovata esperienza formativa nel comparto della somministrazione di alimenti e bevande e/o nel comparto del commercio alimentare**
- c) che le sedi accreditate e/o che le sedi autorizzate in convenzione di svolgimento dei corsi siano conformi alle norme vigenti in materia di sicurezza**

A TAL FINE ALLEGA

- copia fotostatica dello statuto della società/associazione/impresa**
- relazione dell'attività formativa esercitata nell'ambito della somministrazione di alimenti e bevande e del commercio alimentare**
- copia fotostatica del documento di identità in corso di validità**

(luogo e data)

Timbro della società/associazione/impresa
Firma del legale rappresentante

SEZIONE VI

6.1 DISPOSIZIONI TRANSITORIE E FINALI E REVOCA PROVVEDIMENTI

6.1.1 DISPOSIZIONI TRANSITORIE E FINALI

1. Il corso di somministrazione di alimenti e bevande svolto ai sensi della Legge 287/1991 e comunque antecedentemente al 1 marzo 2010 (data in cui la presente direttiva produrrà gli effetti operativi) non consente il riconoscimento del titolo anche per la vendita nel settore alimentare.
2. Analogamente non si riconosce il titolo a chi ha già conseguito l'idoneità al commercio alimentare ai sensi delle D.D.G.R. n. 47-29265 del 31/01/2000 e n. 44-29946 del 13/04/2000 attuative dell'art. 17 L.R. 28/1999 e s.m.i.
3. I procedimenti relativi ai corsi di somministrazione già programmati ai sensi della previgente legge 287/1991 e quelli relativi ai corsi del commercio alimentare già programmati ai sensi della L.R. 28/1999 e s.m.i. art. 17 in attuazione del D.Lgs. 114/1998 e stabiliti con le D.D.G.R. n. 47-29265 del 31/01/2000 e n. 44-29946 del 13/04/2000, alla data di adozione della presente deliberazione, si svolgono e si concludono secondo dette previgenti disposizioni.
4. La presente direttiva produrrà gli effetti a partire dal 1 marzo 2010 per ragioni di adeguamento organizzativo. Fino a tale data i corsi per l'accesso e l'esercizio dell'attività di somministrazione di alimenti e bevande e i corsi per l'accesso all'esercizio del commercio relativamente al settore merceologico alimentare, continueranno a svolgersi nel rispetto delle disposizioni attualmente vigenti.
5. Le convenzioni che verranno stipulate ai sensi della presente direttiva (vedi punto 1.1.4 Sezione I) produrranno gli effetti a partire dal 1 marzo 2010.
Le convenzioni già stipulate con gli enti formatori per la gestione dei corsi di formazione professionale per l'accesso all'esercizio del commercio relativamente al settore merceologico alimentare ai sensi dell'art. 17 della L.R. 28/1999 e s.m.i. e disciplinati con le D.D.G.R. n. 47-29265 del 31/01/2000 e n. 44-29946 del 13/04/2000, hanno validità fino al 1 marzo 2010.

6.1.2 REVOCA PROVVEDIMENTI

Sono revocate a decorrere dal 1 marzo 2010 le seguenti disposizioni:

1. D.G.R. n. 47-29265 del 31 gennaio 2000 – L.R. n. 28/1999 art. 17. Formazione professionale per l'accesso all'esercizio del commercio relativamente al settore merceologico alimentare. Direttiva.
2. D.G.R. n. 44-29946 del 13 aprile 2000 - L.R. n. 28/1999 art. 17. Formazione professionale per l'accesso all'esercizio del commercio relativamente al settore merceologico alimentare. Atto aggiuntivo alla Direttiva approvata con D.G.R. n. 47-29265 del 31 gennaio 2000.
3. D.G.R. n. 45-1095 del 16 ottobre 2000 per la parte relativa ai corsi di somministrazione di alimenti e bevande di cui alla Legge 287/1990; restano in vigore le disposizioni in materia di corsi per agenti e rappresentanti di commercio di cui alla legge 204/1985.
4. D.G.R. n. 89-3806 del 6 agosto 2001 per la parte relativa ai corsi di somministrazione di alimenti e bevande di cui alla Legge 287/1990; restano in vigore le disposizioni in materia di corsi per agenti e rappresentanti di commercio di cui alla legge 204/1985.

5. D.G.R. n. 10-2289 del 6 marzo 2006 per la parte relativa ai corsi di somministrazione di alimenti e bevande di cui alla Legge 287/1990; restano in vigore le disposizioni in materia di corsi per agenti e rappresentanti di commercio di cui alla legge 204/1985.
6. Le lettere c), d), d1) e d2), del punto 1 del capitolo 2 “Requisiti professionali di accesso all'attività” della deliberazione della Giunta Regionale n. 42-29532 del 1 marzo 2000. “L.R. 12 novembre 1999 n. 28. Indicazioni inerenti la fase di prima applicazione”.

Sono altresì revocate le disposizioni regionali qui non espressamente richiamate in materia di corsi di formazione nel comparto della somministrazione di alimenti e bevande e dei corsi di formazione nel comparto del commercio alimentare.