

SAB SOMMINISTRAZIONE ALIMENTI E BEVANDE

CORSO ABILITANTE IN PRESENZA A PARMA E ONLINE



CATALOGO CORSI 360 LIFE FORMAZIONE 2025

*“Generiamo valore per le imprese
e per le persone”*

PROGRAMMA DEL CORSO

Vuoi diventare **imprenditore commerciale nella somministrazione di alimenti e bevande**? il corso SAB è il percorso formativo adatto a tutti coloro che intendono **aprire o rilevare un'attività nell'ambito della somministrazione di alimenti e bevande**.

Il percorso avrà una durata di **100 ore**, suddivise in incontri della durata massima 4 ore per un totale di circa 30 incontri, in cui verranno analizzate tutte le fasi legate **all'avvio di impresa e alla gestione dell'attività commerciale**:

- Riconoscimento merceologico ed etichettatura degli alimenti
- Manipolazione igienica e sicura degli alimenti
- Gestione sicura del luogo di lavoro
- Prevenzione incendi e adozione di procedure antincendio
- Avviamento e gestione finanziaria, amministrativa e fiscale dell'esercizio commerciale alimentare
- Organizzazione e gestione operativa dell'esercizio commerciale alimentare

EDIZIONI DEL CORSO

Potrai seguire il **40% del corso online**, comodamente da casa, e le restanti ore nella nostra accogliente sede di Parma, in via Abbeveratoia 67/C.

Scopri le edizioni previste per l'anno 2025!

EDIZIONE 3/2025 - Dal 12 maggio al 5 luglio 2025
EDIZIONE 4/2025 - Dal 13 ottobre al 09 dicembre 2025

CALENDARIO EDIZIONI DEL CORSO

EDIZIONE 4/2025 - Dal 13 ottobre al 09 dicembre 2025

13/10/2025	18.15-21.15	PRESENZA	AVVIAMENTO E GESTIONE
14/10/2025	17.30-21.30	PRESENZA	IGIENE
15/10/2025	17.30-20.30	PRESENZA	MERCEOLOGIA
16/10/2025	17.30-20.30	PRESENZA	AVVIAMENTO E GESTIONE:FISCALE
20/10/2025	17.30-21.30	PRESENZA	GESTIONE SICURA DEL LUOGO DI LAVORO RSPP LEZ 1
21/10/2025	18.00-21.00	WEBINAR	IGIENE
22/10/2025	18.00-21.00	WEBINAR	AVVIAMENTO E GESTIONE
23/10/2025	9.00-13.00	PRESENZA	Antincendio BASSO rischio con TEST verifica + PROVA PRATICA
27/10/2025	17.30-21.30	PRESENZA	GESTIONE SICURA DEL LUOGO DI LAVORO RSPP LEZ 2
28/10/2025	17.30-20.30	WEBINAR	MERCEOLOGIA
29/10/2025	17.30-21.30	PRESENZA	IGIENE
30/10/2025	18.00-21.00	WEBINAR	ORGANIZZAZIONE E GESTIONE
03/11/2025	17.30-21.30	PRESENZA	GESTIONE SICURA DEL LUOGO DI LAVORO RSPP lez 3
04/11/2025	17.30-20.30	WEBINAR	MERCEOLOGIA
05/11/2025	18.00-20.00	WEBINAR	AVVIAMENTO E GESTIONE
06/11/2025	17.30-20.30	WEBINAR	Antincendio BASSO rischio con TEST verifica + PROVA PRATICA
10/11/2025	17.30-20.30	PRESENZA	MERCEOLOGIA: VERIFICA
11/11/2025	17.30-21.30	PRESENZA	IGIENE
12/11/2025	17.30-19.30	WEBINAR	AVVIAMENTO E GESTIONE FISCALE
13/11/2025	17.30-21.30	PRESENZA	GESTIONE SICURA DEL LUOGO DI LAVORO RSPP LEZ 4 CON TEST DI VERIFICA
17/11/2025	18.00-20.00	WEBINAR	ORGANIZZAZIONE E GESTIONE

EDIZIONE 4/2025 - Dal 13 ottobre al 09 dicembre 2025

18/11/2025	17.30-19.30	PRESENZA	AVVIAMENTO E GESTIONE: FISCALE VERIFICA
19/11/2025	18.15-21.15	PRESENZA	AVVIAMENTO E GESTIONE
20/11/2025	18.00-21.00	WEBINAR	IGIENE
24/11/2025	18.00-21.00	WEBINAR	AVVIAMENTO E GESTIONE
25/11/2025	17.30-21.30	PRESENZA	IGIENE
26/11/2025	18.00-21.00	WEBINAR	AVVIAMENTO E GESTIONE
27/11/2025	18.00-21.00	WEBINAR	IGIENE
01/12/2025	18.15-21.15	PRESENZA	ORGANIZZAZIONE E GESTIONE - verifica
02/12/2025	18.00-21.00	WEBINAR	IGIENE
03/12/2025	18.15-21.15	PRESENZA	AVVIAMENTO E GESTIONE: verifica
04/12/2025	17.30-19.30	PRESENZA	IGIENE: verifica
09/12/2025	Dalle ore 9:00	PRESENZA	PROVA FINALE

SOMMINISTRAZIONE ALIMENTI E BEVANDE

Cogli l'opportunità di seguire il corso con docenti esperti nel settore che ti forniranno tutte le competenze necessarie per poter aprire o gestire la tua attività commerciale.

Per partecipare i **requisiti minimi** da possedere sono:

- Maggiore età, ovvero adempimento obbligo formativo;
- Un'adeguata conoscenza della lingua italiana orale e scritta, che ti consentirà di partecipare attivamente al percorso formativo.

Per il conseguimento dell'*attestato* è necessario aver frequentato l'80% delle ore previste.

INFORMAZIONI E ISCRIZIONI

Iscrizioni aperte sul sito www.academy.360lifeformazione.it

Per informazioni è possibile contattare la segreteria didattica ai seguenti riferimenti:

 info.parma@360lifeformazione.it

 +39 0521 1961871

