

CORSO SAB SOMMINISTRAZIONE ALIMENTI E BEVANDE

Corso riconosciuto dalla Regione Puglia - A.D. n. 02316 del 29/07/2026

ore complessive corso: 120



**VUOI DARE
UNA SVOLTA
AL TUO FUTURO?**
**VUOI APRIRE UN LOCALE
DOVE MANGIARE O BERE?**
ALLORA DEVI SAPERE CHE,
PER LEGGE,
**DEVI SEGUIRE
OBBLIGATORIAMENTE
IL CORSO SAB.**

 **CORSO SAB**
SOMMINISTRAZIONE ALIMENTI E BEVANDE

SCHEDA CORSO

Percorso abilitante rivolto a chi intende avviare o gestire attività di commercio alimentare, bar, ristoranti, pizzerie e altre attività di somministrazione. Il corso sviluppa competenze normative, igienico-sanitarie, organizzative e commerciali per operare nel rispetto della disciplina vigente.

Introduzione al corso

Il Corso SAB - Somministrazione Alimenti e Bevande è un percorso formativo completo e abilitante, finalizzato all'acquisizione delle competenze necessarie per l'avvio e la gestione di attività commerciali nel settore alimentare e di attività di somministrazione di alimenti e bevande.

Il percorso affronta in modo progressivo la legislazione commerciale, la tutela e l'informazione del consumatore, la sicurezza sul lavoro, la gestione e il marketing aziendale, l'igiene degli alimenti, le responsabilità civili, penali e amministrative, l'etichettatura, la vendita di bevande alcoliche e le principali tecniche di conservazione, sanificazione e stoccaggio.

Le attività didattiche prevedono lezioni frontali, esercitazioni guidate, analisi di casi, discussioni di gruppo, problem solving e strumenti multimediali. Nei limiti consentiti dalla normativa regionale, il corso potrà essere erogato anche in FAD sincrona mediante piattaforma LMS con identificazione degli utenti e tracciabilità delle presenze.

Il corso ha una durata complessiva di 120 ore, distribuite nell'arco di circa tre mesi, ed è rivolto a maggiorenni. Il numero massimo previsto è di 24 partecipanti.

Il sistema di verifica comprende questionario iniziale, prove a risposta multipla in itinere e prova finale. Al completamento del percorso e delle verifiche previste è rilasciata l'abilitazione; il progetto prevede inoltre il rilascio dell'attestato di alimentarista ai sensi della normativa regionale indicata nel formulario.

Unità 1 - Scenario distributivo (4 ore)

- ✓ Analisi dello scenario distributivo locale e delle principali caratteristiche del settore.
- ✓ Inquadramento delle attività di commercio e somministrazione.

Unità 2 - Tutela e informazione del consumatore (8 ore)

- ✓ Diritti e interessi del consumatore come fruitore di beni e servizi.
- ✓ Disposizioni, norme e presidi di tutela.

Unità 3 - Elementi di legislazione commerciale (16 ore)

- ✓ Commercio al dettaglio su aree private in sede fissa e su aree pubbliche.
- ✓ Disciplina dell'attività di somministrazione di alimenti e bevande.

Unità 4 - Salute e sicurezza sul lavoro (14 ore)

- ✓ Principi del D.Lgs. 81/2008 e obblighi in materia di sicurezza.
- ✓ Riferimenti normativi applicabili al settore alimentare e della somministrazione.

Unità 5 - Gestione e marketing aziendale (18 ore)

- ✓ Piano di marketing aziendale e analisi delle leve operative.
- ✓ Marketing mix: prodotto, prezzo, distribuzione e promozione.

Unità 6 - Igiene dei prodotti alimentari (10 ore)

- ✓ Principi del sistema HACCP: analisi dei rischi e controllo dei punti critici.
- ✓ Sicurezza igienica e commestibilità degli alimenti.

Unità 7 - Responsabilità civili, penali e amministrative (10 ore)

- ✓ Obblighi e responsabilità degli operatori nel settore di riferimento.
- ✓ Conseguenze civili, penali e amministrative derivanti dalle violazioni.

Unità 8 - Etichettatura e pubblicità dei prezzi (10 ore)

- ✓ Regolamenti europei e normativa ministeriale su etichettatura e denominazione.
- ✓ Informazioni obbligatorie su alimenti, bevande e prezzi.

Unità 9 - Vendita di bevande alcoliche (10 ore)

- ✓ Principi di base e disciplina della vendita e somministrazione.
- ✓ Normativa nazionale e regionale di settore.

Unità 10 - Conservazione dei prodotti alimentari (5 ore)

- ✓ Refrigerazione, congelamento, essiccamento e sottovuoto.
- ✓ Conservazione sottolio, sott'aceto e sotto sale.

Unità 11 - Pulizia e sanificazione (5 ore)

- ✓ Detersione, igienizzazione, disinfezione e corretti tempi di contatto.
- ✓ Risciacquo e rimozione dei residui dei prodotti utilizzati.

Unità 12 - Stoccaggio degli alimenti (10 ore)

- ✓ Organizzazione di aree dedicate e prevenzione delle contaminazioni.
- ✓ Principali processi e metodi di stoccaggio degli alimenti.

Risultati attesi

Al termine del percorso formativo il partecipante avrà acquisito le competenze necessarie per comprendere l'organizzazione del commercio alimentare e della somministrazione e per affrontare con maggiore consapevolezza l'avvio e la gestione di un'attività del settore.

Sarà in grado di orientarsi nella legislazione commerciale, applicare i principi di tutela del consumatore e riconoscere le principali responsabilità civili, penali e amministrative collegate all'esercizio dell'attività.

Acquisirà conoscenze operative in materia di salute e sicurezza sul lavoro, igiene dei prodotti alimentari e sistema HACCP, con particolare attenzione alla prevenzione dei rischi e alla corretta gestione dei punti critici.

Svilupperà competenze di base nella gestione e nel marketing aziendale, nella definizione del marketing mix, nella comunicazione commerciale e nella corretta pubblicità dei prezzi.

Saprà interpretare le regole relative a etichettatura, denominazione degli alimenti e vendita di bevande alcoliche, oltre a utilizzare correttamente le principali tecniche di conservazione, pulizia, sanificazione e stoccaggio.

Le verifiche in itinere e finali consentiranno di misurare il livello di preparazione raggiunto. In esito al percorso è prevista l'abilitazione SAB e, secondo quanto proposto e indicato nel progetto, il rilascio dell'attestato di alimentarista. (opzionale)

Coordinamento e tutoraggio

Giuseppe Ricci - Coordinamento del percorso

Ilenia Olive - Tutoraggio didattico

Docenza

Il corso è tenuto da professionisti qualificati con esperienza nelle materie giuridiche, commerciali, di marketing, sicurezza e tecnologie alimentari, secondo l'articolazione delle unità formative prevista dal progetto.

Destinatari

Maggiorenni che intendono acquisire il requisito professionale per avviare o gestire attività di commercio alimentare e di somministrazione di alimenti e bevande. Numero massimo: 24 allievi.

Organizzazione del corso

Durata: 120 ore, che si svolgeranno nell'arco di massimo tre mesi

Modalità: in presenza presso la sede accreditata e, nei limiti consentiti, in FAD sincrona tramite LMS

Sede: Via Mons. Andrea Taccone n. 22 - 24 Bitonto (BA)

Quota di partecipazione

Totale: € 550,00 - iscrizione € 50,00; frequenza € 400,00; esame € 100,00. La quota comprende materiale didattico, accesso alla piattaforma LMS e verifiche di apprendimento.

Verifiche e attestazioni

Questionario iniziale, prove scritte a risposta multipla in itinere e prova finale.

Esito previsto: abilitazione SAB

Corso riconosciuto dalla Regione Puglia - A.D. n. 02316 del 29/07/2026

Modulo opzionale per Alimentaristi

A completamento del percorso SAB, Italicorsi propone ai partecipanti un corso aggiuntivo di 4 ore per Alimentaristi, rivolto a chi opera direttamente nella preparazione, manipolazione, conservazione o somministrazione di alimenti e bevande.

Il modulo è facoltativo e distinto dal corso SAB, ma rappresenta un importante completamento della formazione obbligatoria prevista per gli operatori del settore alimentare.

Al termine viene rilasciata una specifica attestazione per Alimentaristi.

Per informazioni chiama il numero
(0039) **051.03.94.346** oppure scrivi a
info@italiacorsi.it - www.italiacorsi.it