

# GELATIERE

## Descrizione sintetica

Il gelatiere è specializzato nella preparazione e nella vendita al pubblico del gelato

## Profilo professionale

Le sue principali attività comprendono:

- procurarsi le materie prime, preparare secondo le ricette le basi, i gelati ed i semifreddi, mettere il gelato in appositi contenitori per la vendita sfusa e vendere il gelato ai consumatori finali accettando denaro in pagamento
- La sua attività si svolge in laboratori per la produzione del gelato e in gelaterie aperte al pubblico, spesso al di fuori dei normali orari di lavoro

## Formazione

Per diventare gelatiere non esiste un corso di formazione specifico.

Tuttavia per avviare un'impresa può essere utile avere uno o più dei seguenti requisiti professionali:

- conseguimento di un titolo di studio di scuola superiore, preferibilmente presso un istituto alberghiero. Per accedere agli istituti di formazione è necessario l'assolvimento della scuola dell'obbligo. Il corso ha durata triennale con il quale si ottiene la qualifica professionale che è possibile integrare con due anni di specializzazione per ottenere il diploma alberghiero
- avere almeno due anni di esperienza nel settore

## Accesso alla professione

- **Avvio attività**
  - Tramite la "Comunicazione unica per la nascita dell'impresa", da presentarsi all'Ufficio del Registro delle Imprese, per via telematica. Questo modello è valido per l'ottenimento del codice fiscale (se non posseduto), della partita IVA, per l'iscrizione all'INAIL e all'INPS. La comunicazione è contestuale alla data di inizio attività
  - Documento di Valutazione dei Rischi (DVR)
- **Adempimenti per attività alimentari**

<b>Adempimenti per attività alimentari</b>	<b>Tipologia impresa</b>		
	Impresa che vende solo i suoi prodotti	Impresa che vende anche altri prodotti (es. bibite)	Impresa che effettua somministrazione (es. tavolini dove servire i prodotti)
Notifica nuova impresa alimentare (NIA)	X	X	X
Predisposizione e attivazione del piano di autocontrollo aziendale (secondo i principi del metodo HACCP) per i rischi igienico-sanitari legati alla specifica produzione alimentare	X	X	X
Domanda di Registrazione mediante dichiarazione di inizio attività all'ASS (DIA)		X	X
Autorizzazione Comunale			X

Documento di Valutazione dei Rischi (DVR)	X	X	X
Requisiti professionali (esame)			X

- **Adempimenti per gelatieri**
  - Dichiarazione di inizio attività da presentare al Comune competente
  - Richiesta di autorizzazione alle emissioni in atmosfera
  - Richiesta di titolo abilitativo edilizio e il permesso di agibilità dei locali
  - Indicazione del nominativo del responsabile dell'attività produttiva

## Normativa

- **Imprenditore artigiano**
  - Legge regionale n. 12/2002: Disciplina organica dell'Artigianato
  - Legge quadro sull'artigianato n. 443/1985
  - D.Lgs. 81/2008 (valutazione rischi)
- **Attività alimentari**
  - Dichiarazione inizio attività - art. 19 della Legge n. 241 del 7 agosto 1990
  - Etichettatura di prodotti alimentari e cartellini del pane (Circolare 165 del Ministero dell'Industria)
  - Reg. CE 852/2004
  - Reg. CE 853/2004 (per aziende che non vendono al dettaglio)
  - Circolare 12/05/2008 della Direzione Centrale Salute e Protezione Sociale della Regione Autonoma Friuli Venezia Giulia sulla formazione obbligatoria per gli operatori del settore alimentare