Agroalimentare

# CORSO PER ALIMENTARISTI AGGIORNAMENTO EX LR 11/03



## Obiettivi

Il corso permette di aggiornare in poche ore la certificazione HACCP per svolgere le attività di ristorazione e preparazione di alimenti livello 1 e 2 (ex libretto sanitario).

Con la preparazione conseguita sarà possibile superare agilmente la prova finale e rispettare il piano di autocontrollo HACCP, per affrontare con serenità ispezioni e sopralluoghi sanitari.

## Argomenti

- Valutazione del rischio: allergie, intolleranze alimentari e rischi fisici
- Controllo comportamentale per l'igiene personale
- Igiene degli ambienti e delle attrezzature
- Simulazione e soluzione di problemi di contaminazione degli alimenti

## Destinatari

Il corso è dedicato a:
Alimentaristi - Livello di rischio 1

- Baristi, fornai e pizzaioli
- Titolari e collaboratori di piadinerie, paninerie e kebab
- Addetti alla vendita di alimenti sfusi e lavorazione ortofrutticoli quarta gamma
- Addetti mensa di strutture scolastiche e socio/assistenziali

Alimentaristi – Livello di rischio 2

- Cuochi, chef, pasticceri, mastri gelatai
- Addetti di gastronomie, rosticcerie, laboratori di pasta fresca
- Salumieri, addetti di macellerie, pescherie, produzione uova e ovoprodotti
- Addetti alla lavorazione di latte e formaggi

## Calendario

**DURATA TOTALE:**
3 ore

**CALENDARIO:**
dal: 20/11/2019
al : 20/11/2019

**TERMINE ISCRIZIONI:**
15/11/2019

**SEDE DI SVOLGIMENTO:**
BOLOGNA

**REFERENTE DEL CORSO:**
Alice Mariotti
info.bologna@formart.it
051/7094907

**QUOTA DI PARTECIPAZIONE:**
50.00 € + IVA

Il corso sarà realizzato solo al raggiungimento del numero minimo di iscritti.
Le date potrebbero subire variazioni.

Il corso si terrà in data 20 novembre dalle ore 14.30 alle 17.30

**Docenti**
Tambini Francesco