



CORSO PER ALIMENTARISTI AGGIORNAMENTO EX LR 11/03

La modalità "videoconferenza" in sostituzione delle attività d'aula è adottabile in coerenza con la nota della Regione Emilia-Romagna PG/2020/0186616 del 03/03/2020 (Chiarimenti operativi a seguito del DPCM 01/03/2020). Si precisa, tuttavia, che tale possibilità deve intendersi temporalmente limitata al periodo di vigenza delle misure restrittive dettate dal DPCM in oggetto relative al contenimento del virus COVID-19 e per le eventuali proroghe o reiterazioni delle medesime.



Obiettivi

Il corso permette di aggiornare in poche ore l'attestato per alimentaristi per svolgere le attività di ristorazione e preparazione di alimenti livello 1 e 2 (ex libretto sanitario). E di superare agilmente la prova finale, oltre che affrontare con serenità ispezioni e sopralluoghi sanitari.

Argomenti

Conservazione degli alimenti e rischi malattie
Valutazione del rischio: allergie, intolleranze alimen. 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

DURATA TOTALE:
3 ore

CALENDARIO:
dal: 14/05/2020
al : 14/05/2020

**TERMINE
ISCRIZIONI:**
06/05/2020

**SEDE DI
SVOLGIMENTO:**
FERRARA

**REFERENTE DEL
CORSO:**
Cinzia Realdini
t.0532.53218

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

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



- Salumieri, addetti di macellerie, pescherie, produzione uova e ovoprodotti
- Addetti alla lavorazione di latte e formaggi

PROVA DI VALUTAZIONE FINALE

Consiste in un test di 12 quiz a risposta multipla, sorteggiati sulla base di 50 quesiti che saranno discussi e presentati durante lo svolgimento del corso.

Calendario

Giovedì 14 Maggio 2020 dalle ore 9

Docenti

Consulente e docente qualificata



FORMart sede di FERRARA, via Oroboni, 40 44122 Ferrara
T. 0532-53218 - info.ferrara@formart.it - www.formart.it



Cercaci su

