



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

DURATA TOTALE:
3 ore

**NUMERO
PARTECIPANTI:**
10

CALENDARIO:
dal: 28/09/2020
al : 28/09/2020

**TERMINE
ISCRIZIONI:**
25/09/2020

**SEDE DI
SVOLGIMENTO:**
FORLÌ

**REFERENTE DEL
CORSO:**
Chiara Gori

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

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



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

Un incontro della durata di 3 ore dalle 14.30 alle 17.30.

Docenti

Consulenti dello Studio AREA SICUREZZA SRL



FORMart sede di FORLÌ, Viale Alfredo Oriani 1 47122 Forlì (FC)
T. 0543-20200 - info.forli@formart.it - www.formart.it



Cercaci su

