Agroalimentare

CORSO PER ALIMENTARISTI BASE 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:
FORLI'

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