



# CORSO PER ALIMENTARISTI AGGIORNAMENTO EX LR 11/03



## Obiettivi

Il corso permette di ottenere in poche ore l'attestazione per alimentaristi 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

- Conservazione degli alimenti e rischi malattie
- 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

## Docenti

Docente esperto del settore

**DURATA TOTALE:**  
3 ore

**NUMERO  
PARTECIPANTI:**  
10

**CALENDARIO:**  
dal: 16/09/2020  
al : 16/09/2020

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

**SEDE DI  
SVOLGIMENTO:**  
CESENA

**REFERENTE DEL  
CORSO:**  
Francesca Foschi

**QUOTA DI  
PARTECIPAZIONE:**  
50.00 €

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