Agroalimentare

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 di cui sopra 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 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

DURATA TOTALE:
3 ore

NUMERO PARTECIPANTI:
10

CALENDARIO:
dal: 15/06/2020
al : 15/06/2020

TERMINE ISCRIZIONI:
08/06/2020

MODALITÀ DI SVOLGIMENTO:
WEBINAR

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.

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
Il corso si svolgerà presso la sede di Castel Maggiore, Via Ronco n. 3

In data 15/06/2020 dalle ore 14:30 alle 17:30

Docenti
Tambini Francesco