



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

- Cuochi, chef, pasticceri, mastri gelatai
- Addetti di gastronomie, rosticcerie, laboratori di pasta fresca
- Salumieri, addetti di macellerie, pescherie, produzione uova e

DURATA TOTALE:
3 ore

CALENDARIO:
dal: 26/10/2020
al : 26/10/2020

**TERMINE
ISCRIZIONI:**
19/10/2020

**SEDE DI
SVOLGIMENTO:**
BOLOGNA

**REFERENTE DEL
CORSO:**
Giulia Madaro -
info@formart.it
0517094846

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

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



ovoprodotti

- Addetti alla lavorazione di latte e formaggi

Calendario

Il corso si svolgerà c/o la nostra sede di Castel Maggiore, Via Ronco, 3 (BO) in data 26/10/2020 dalle 10:00 alle 13:00

Docenti

Francesco Tambini



 Confartigianato

FORMart sede di BOLOGNA, Bologna, Via Ronco, 3 – Castel Maggiore (BO)

T. 051-7094911 - info.bologna@formart.it - www.formart.it



Cercaci su

