

Agroalimentare

CORSO PER ALIMENTARISTI AGGIORNAMENTO EX LR 11/03



Obiettivi

Il corso permette di aggiornare in poche ore l'attestato 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

Calendario

Il corso si svolgerà dalle 14:30 alle 17:30 presso la Sala Convegni di Confartigianato in Via Marecchiese, 22 a Rimini



3 ore

NUMERO PARTECIPANTI:

CALENDARIO:

dal: 10/11/2021 al: 10/11/2021

TERMINE ISCRIZIONI: 06/11/2021

SEDE DI SVOLGIMENTO: RIMINI

REFERENTE DEL CORSO:

Giulia Gorrieri email: giulia.gorrieri@formart.it

QUOTA DI PARTECIPAZIONE: 50.00 € + IVA

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

subire variazioni.









Docenti

Dott. Enrico Braschi, consulente in materia di igiene degli alimenti e formatore accreditato con oltre dieci anni di esperienza di insegnamento.







