



## 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, produzione uova e ovoprodotti
- Addetti alla lavorazione di latte e formaggi

### DURATA TOTALE:

3 ore

### CALENDARIO:

dal: 11/02/2022  
al : 11/02/2022

### TERMINE ISCRIZIONI:

10/02/2022

### SEDE DI SVOLGIMENTO:

IMOLA

### REFERENTE DEL CORSO:

Milena Bolognesi

### QUOTA DI PARTECIPAZIONE:

50.00 € + IVA

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

Le date potrebbero subire variazioni.



## Calendario

11/02/22

orario 14.00 - 17.00

## Docenti

Francesco Tambini



 Confartigianato

FORMart sede di IMOLA, Viale Amendola, 56/e 40026 Imola (BO)  
**T. 0542-27777** - [info.imola@formart.it](mailto:info.imola@formart.it) - [www.formart.it](http://www.formart.it)



Cercaci su

