



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

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 ortofruttili 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

NUMERO PARTECIPANTI:
10

CALENDARIO:
dal: 31/01/2022
al : 31/01/2022

TERMINE ISCRIZIONI:
20/01/2022

SEDE DI SVOLGIMENTO:
FORLÌ

REFERENTE DEL CORSO:
Chiara Gori -
chiara.gori@formart.it
- Tel. 0543-20200

QUOTA DI PARTECIPAZIONE:
50.00 € + IVA

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



Calendario

La formazione si svolgerà in presenza nelle aule di FORMart Forlì,
LUNEDI 31/01 con orario 8.30-11.30

Docenti

FRANCESCO TAMBINI



FORMart sede di FORLÌ, Viale Alfredo Oriani 1 47122 Forlì (FC)
T. 0543-20200 - info.forli@formart.it - www.formart.it



Cercaci su

