Agroalimentare

CORSO BASE PER ALIMENTARISTA

Obiettivi

Il corso prepara al superamento della prova di valutazione finale.
La prova consiste in un test di 12 quiz a risposta multipla, sorteggiati sulla base di 50 quesiti che saranno discussi e presentati durante lo svolgimento del corso. Per superarla è sufficiente rispondere correttamente a 7 quesiti: in caso di un numero di risposte errate superiore a 5, sarà possibile conseguire l'attestato mediante un colloquio orale di verifica.

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 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

Calendario

DURATA TOTALE:
3 ore

NUMERO PARTECIPANTI:
10

CALENDARIO:
dal: 09/03/2023
al : 09/03/2023

TERMINE ISCRIZIONI:
01/03/2023

SEDE DI SVOLGIMENTO:
RIMINI

REFERENTE DEL CORSO:
Jessica Seoni
jessica.seoni@formart.it
0541791909

QUOTA DI PARTECIPAZIONE:
50.00 € + IVA

QUOTA SOCIO CONFARTIGIANATO:
40.00 € + IVA

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

Il corso si svolge presso la sede di Via Marecchiese, 22 a Rimini, dalle ore 14:30 alle 17:30

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