CORSO DI AGGIORNAMENTO PER ALIMENTARISTA



Agroalimentare



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 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

Il corso si svolgerà in presenza presso la sede di FORMart Forlì, Viale Alfreso Oriani n. 1:

DURATA TOTALE:

3 ore

NUMERO PARTECIPANTI:

CALENDARIO:

dal: 14/02/2023 al : 14/02/2023

TERMINE ISCRIZIONI: 07/02/2023

SEDE DI SVOLGIMENTO: FORLI'

REFERENTE DEL CORSO:

Chiara Gori

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.









• martedì 14/02/2023 dalle 14.30 alle 17.30

Docenti Francesco Tambini

Tecnologo alimentare, dopo aver lavorato nel controllo e assicurazione qualità di aziende olearie e conserviere, dal 2012 offre alle aziende alimentari servizi di la consulenza in etichettatura europea ed internazionale, sicurezza alimentare, attività di formazione per alimentaristi e servizi di ricerca e sviluppo. Svolge attività nei corsi per alimentaristi, nella docenza ai dipendenti aziendali e nella formazione alle piccole aziende sui temi del controllo qualità.







