



CORSO BASE PER ALIMENTARISTA



Obiettivi

Il corso permette di ottenere in poche ore la certificazione HACCP 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

Lunedì 20 ottobre dalle 14.30 alle 17.30

Docenti

DURATA TOTALE:

3 ore

NUMERO PARTECIPANTI:

10

CALENDARIO:

dal: 20/10/2025
al : 20/10/2025

TERMINE ISCRIZIONI:

15/10/2025

SEDE DI SVOLGIMENTO:

PARMA

REFERENTE DEL CORSO:

Francesco Perri
francesco.perri@formart.it
335 8240760

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.



