



Ristorazione

CORSO PER ALIMENTARISTA (HACCP)



Obiettivi

Il corso è rivolto a tutti gli addetti alla manipolazione degli alimenti e fornisce le conoscenze e abilità necessarie per lavorare in sicurezza, rispettando i principi fondamentali d'igiene alimentare.

Il Regolamento (CE) n. 853/2004 impone agli operatori del settore alimentare (OSA) di garantire che il proprio personale abbia ricevuto formazione adeguata in materia di igiene alimentare. L'obiettivo è che ogni addetto sia competente e consapevole dei rischi legati alla manipolazione dei cibi. Inoltre, il Regolamento (UE) 2021/382 introduce il concetto di "cultura della sicurezza alimentare", ponendo l'OSA come primo responsabile della formazione degli operatori all'interno della propria realtà aziendale. Il rispetto di tali regolamenti è verificato dalle Autorità competenti in materia (i Servizi Igiene Alimenti e Nutrizione e Servizi veterinari delle AUSL), anche tramite la richiesta di documentazione a controprova della formazione effettuata, quale: programmi formativi, registri e attestati rilasciati.

Per gli OSA è buona prassi prevedere incontri programmati a cadenza periodica in base alla tipologia di attività e al rischio connesso.

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

DURATA TOTALE:
3 ore

**NUMERO
PARTECIPANTI:**
10

CALENDARIO:
dal: 16/11/2026
al : 16/11/2026

**TERMINE
ISCRIZIONI:**
04/11/2026

**SEDE DI
SVOLGIMENTO:**
PIACENZA

**REFERENTE DEL
CORSO:**
LUCIANO LA PENNA
luciano.lapenna@formart.it
3466800415

**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.



 Confartigianato

FORMart sede di PIACENZA, via Gaetano Modonesi, 14 29122 Piacenza

T. 0523-606613 - info.piacenza@formart.it - www.formart.it



Cercaci su



- Rischi specifici delle attività svolte dai partecipanti in azienda

Destinatari

Il corso è rivolto a tutti gli addetti alla produzione, preparazione, manipolazione, confezionamento e vendita di alimenti, quali per esempio:

- 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
- 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** dalle ore 14,30 alle ore 17,30.

Docenti

Micaela Toscani



FORMart sede di PIACENZA, via Gaetano Modonesi, 14 29122
Piacenza

T. 0523-606613 - info.piacenza@formart.it - www.formart.it



Cercaci su

