Agroalimentare

CORSO PER ALIMENTARISTI BASE EX LR 11/03



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

PROVA DI VALUTAZIONE FINALE

La prova consiste in un test di 12 quiz a risposta multipla, sorteggiati

DURATA TOTALE:
3 ore

CALENDARIO:
dal: 16/12/2021
al : 16/12/2021

TERMINE ISCRIZIONI:
15/11/2021

SEDE DI SVOLGIMENTO:
FERRARA

REFERENTE DEL CORSO:
Cinzia Realdini tel. 0532.53218

QUOTA DI PARTECIPAZIONE:
50.00 € + IVA

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

sulla base di 50 quesiti che saranno discussi e presentati durante lo svolgimento del corso.

Calendario
Un incontro di 3 ore martedì 23 Novembre in orario pomeridiano

Docenti
Docente esperto e qualificato

Requisiti
Non sono previsti requisiti