

**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

Un incontro di 3 ore giovedì 2 Dicembre in orario pomeridiano

Docenti

DURATA TOTALE:
3 ore

CALENDARIO:
dal: 02/12/2021
al : 02/12/2021

**TERMINE
ISCRIZIONI:**
25/11/2021

**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.

Docente esperto e qualificato

Requisiti

Non sono previsti requisiti di accesso



FORMart sede di FERRARA, via Oroboni, 40 44122 Ferrara
T. 0532-53218 - info.ferrara@formart.it - www.formart.it



Cercaci su

