



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 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 tre ore presso la sede di FORMart Ravenna in viale

DURATA TOTALE:
3 ore

**NUMERO
PARTECIPANTI:**
10

CALENDARIO:
dal: 27/07/2021
al : 27/07/2021

TERMINE ISCRIZIONI:
23/07/2020

SEDE DI SVOLGIMENTO:
RAVENNA

**REFERENTE DEL
CORSO:**
Sara Mascellani -
sara.mascellani@formart.it

**QUOTA DI
PARTECIPAZIONE:**
50.00 € + IVA

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



Newton, 78, dalle 14.00 alle 17.00

Docenti

Dott. Michele Turrone - consulente esperto nel settore sicurezza



FORMart sede di RAVENNA, Viale Newton, 78 48124 Ravenna
T. 0544-479811 - info.ravenna@formart.it - www.formart.it



Cercaci su

