



## CORSO PER ALIMENTARISTI AGGIORNAMENTO EX LR 11/03

Modalità webinar adottata in coerenza con le disposizioni straordinarie per lo svolgimento delle attività formative a fronte delle misure restrittive Covid-19 vigenti (e adottabili esclusivamente fino al loro perdurare).



### 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 degli alimenti

### Destinatari

Il corso è dedicato a:

#### 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 ortofruttili 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

#### DURATA TOTALE:

3 ore

#### NUMERO PARTECIPANTI:

10

#### CALENDARIO:

dal: 18/10/2021

al : 18/10/2021

#### TERMINE ISCRIZIONI:

11/10/2021

#### MODALITÀ DI SVOLGIMENTO:

WEBINAR

#### REFERENTE DEL CORSO:

Sonia Patanè  
info.bologna@formart.it  
051/7094801

#### QUOTA DI PARTECIPAZIONE:

50.00 € + IVA

Il corso sarà realizzato solo al raggiungimento del numero minimo di iscritti.

Le date potrebbero subire variazioni.



## Calendario

Il corso si svolgerà nella giornata del 18/10/2021 dalle 9:30 alle 12:30, in modalità webinar.

## Docenti

### Francesco Tambini

Tecnologo alimentare, dopo aver lavorato nel controllo e assicurazione qualità di aziende olearie e conserviere, dal 2012 offre alle aziende alimentari servizi di consulenza in etichettatura europea ed internazionale, sicurezza alimentare, attività di formazione per alimentaristi e servizi di ricerca e sviluppo. Svolge attività nei corsi per alimentaristi, nella docenza ai dipendenti aziendali e nella formazione alle piccole aziende sui temi del controllo qualità.



FORMart sede di BOLOGNA, Bologna, Via Ronco, 3 - Castel Maggiore (BO)

**T. 051-7094911** - [info.bologna@formart.it](mailto:info.bologna@formart.it) - [www.formart.it](http://www.formart.it)



Cercaci su

