

**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 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

**DURATA TOTALE:**  
3 ore

**CALENDARIO:**  
dal: 23/07/2024  
al : 23/07/2024

**TERMINE  
ISCRIZIONI:**  
21/07/2024

**SEDE DI  
SVOLGIMENTO:**  
FORLÌ

**REFERENTE DEL  
CORSO:**  
Chiara Gori  
chiara.gori@formart.it  
342 6823613

**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.



- Addetti alla lavorazione di latte e formaggi

### **Calendario**

Il corso si svolgerà in presenza, nelle aule di FORMart Forlì, il giorno **MARTEDI 23/07** dalle ore 14.30 alle ore 17.30.

### **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 FORLÌ, Viale Alfredo Oriani 1 47122 Forlì (FC)  
**T. 0543-20200** - [info.forli@formart.it](mailto:info.forli@formart.it) - [www.formart.it](http://www.formart.it)



Cercaci su

