



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

Addetti alla lavorazione di latte e formaggi

DURATA TOTALE:
3 ore

CALENDARIO:
dal: 02/07/2024
al : 02/07/2024

TERMINE ISCRIZIONI:
25/06/2024

SEDE DI SVOLGIMENTO:
RAVENNA

REFERENTE DEL CORSO:
ALICE GRASSO
alice.grasso@formart.it
0544/479811

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.



Calendario

Un unico incontro in presenza presso la sede di FORMART
RAVENNA, via Newton 78, dalle 9:00 alle 12:00

Docenti

Francesco Tambini



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



Cercaci su

