



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 agevolmente 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

**NUMERO
PARTECIPANTI:**
10

CALENDARIO:
dal: 24/09/2024
al : 24/09/2024

**TERMINE
ISCRIZIONI:**
18/09/2024

**SEDE DI
SVOLGIMENTO:**
RAVENNA

**REFERENTE DEL
CORSO:**
SARA MASCELLANI
sara.mascellani@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.



Docenti

Francesco Tambini



 Confartigianato

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



Cercaci su

