

**Obiettivi**

Il corso permette di aggiornare in poche ore l'attestazione 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**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: 30/01/2025
al : 30/01/2025**TERMINE
ISCRIZIONI:**
23/01/2024**SEDE DI
SVOLGIMENTO:**
FORLÌ**REFERENTE DEL
CORSO:**
Chiara Gori
chiara.gori@formart.it
3426823613**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

Il corso si svolgerà in presenza nelle aule di FORMart Forlì il giorno
GIOVEDÌ 30/01 con orario 14.30-17.30

Docenti

Dott. CLAUDIO RIGA tecnologo alimentare



FORMart sede di FORLÌ, Viale Alfredo Oriani 1 47122 Forlì (FC)
T. 0543-20200 - info.forli@formart.it - www.formart.it



Cercaci su

