



## CORSO BASE PER ALIMENTARISTA - MODALITA' WEBINAR

Nel rispetto della normativa vigente il percorso sarà erogato integralmente in modalità "videoconferenza" esclusiva.



### Obiettivi

Il corso permette di ottenere 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 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, produzione uova e ovoprodotti
- Addetti alla lavorazione di latte e formaggi

### Calendario

**DURATA TOTALE:**  
3 ore

**NUMERO PARTECIPANTI:**  
10

**CALENDARIO:**  
dal: 21/05/2025  
al : 21/05/2025

**TERMINE ISCRIZIONI:**  
08/05/2025

**MODALITÀ DI SVOLGIMENTO:**  
WEBINAR

**REFERENTE DEL CORSO:**  
Dino Scartozzi  
dino.scartozzi@formart.it  
338 / 1066274

**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.



Il corso si svolgerà in modalità webinar dalle ore 14:30 alle 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.



 Confartigianato

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

