

Corso di formazione per alimentaristi (HACCP)

Accreditato AUSL – Unità operative igiene degli Alimenti e Nutrizione di Rimini – Prot.N.0294591/2024 del 07/11/2024

**Costo**

Apagamento

Durata

3 ore

Sede

Online

Settori

Alimentare

Destinatari

Imprese, Persone

Tipologie

Per occupati, Per disoccupati, Accesso e aggiornamento obbligatorio, Formazione per la sicurezza

Termine iscrizioni

28/04/2025

Data inizio

30/04/2025

Data fine

30/04/2025



Obiettivi

Il corso consente di acquisire rapidamente l'attestato per alimentaristi necessario per operare nelle attività di ristorazione e preparazione alimentare di livello 1 e 2 (precedentemente noto come libretto sanitario).

Grazie alla formazione ricevuta, sarà possibile superare con facilità l'esame finale e aderire al piano di autocontrollo HACCP, garantendo la tranquillità nell'affrontare ispezioni e visite sanitarie.

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.

Sede del corso

Online

Referente

Alessandra Cannito | Email: cannito@cnafoer.it | Telefono: 05411767444