

CORSO HACCP

DESCRIZIONE: Corso Base HACCP, ai sensi del REG CE 852/04 sull'igiene e manipolazione degli alimenti. Tale attestato, che verrà rilasciato nel pomeriggio stesso, è necessario a chi manipola alimenti nel proprio lavoro, come baristi, salumieri, macellai, pizzaioli, fornai, gelatai, fruttivendoli, pasticceri, promoter di prodotti negli ipermercati, addetti generici alla somministrazione di alimenti, mense... o a chi sta cercando lavoro in tali ambiti, in quanto richiesto al momento dell'assunzione.

L'obiettivo di trasmettere ai partecipanti:

DIDATTICA:

- conoscenze fondamentali e competenze pratiche riguardanti i rischi in ambito alimentare;
- specifiche modalità di gestione dei processi di produzione, preparazione, trasformazione, somministrazione e distribuzione degli alimenti;
- adeguate informazioni in merito all'igiene degli addetti alla manipolazione degli alimenti e delle strutture;
- prevenzione e sicurezza dei lavoratori impiegati nella manipolazione e somministrazione di alimenti.

ORE N° : 4

REQUISITI: Nessun requisito specifico

COSTO: € 50,00

CERTIFICAZIONE FINALE: Attestato di partecipazione e frequenza

for
formazione
comunicazione