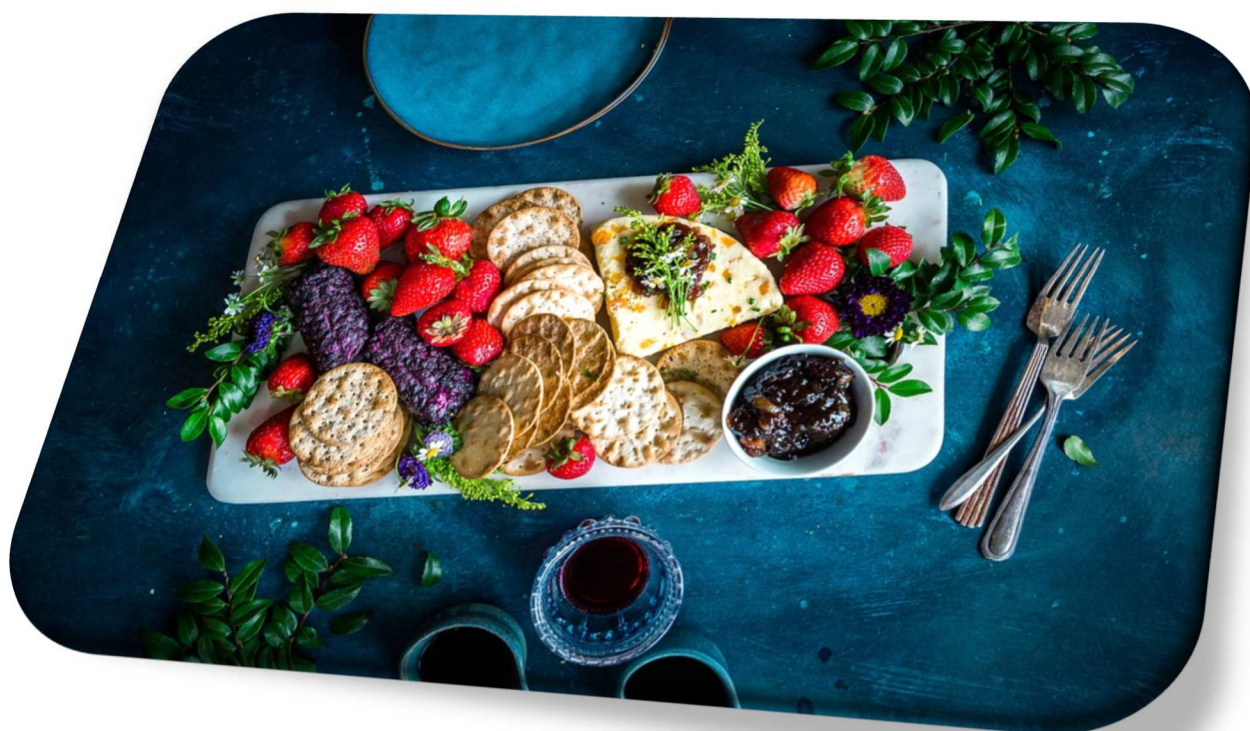


PRESENTAZIONE CATALOGO CORSI

CS AZIENDALE S.C.a.r.l.

Sezione Specifica per:

*** Sicurezza Alimentare**



INDICE CATALOGO CORSI

- SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI E BEVANDE E ESERCIZIO IN QUALSIASI FORMA DI UN'ATTIVITÀ DI COMMERCIO NEL SETTORE MERCEOLOGICO ALIMENTARE (durata 104 ore)..... 3
- CORSO DI FORMAZIONE OBBLIGATORIA PER GLI OPERATORI IN ATTIVITÀ NEL COMPARTO DELLA SOMMINISTRAZIONE AL PUBBLICO DI ALIMENTI E BEVANDE (durata 16 ore)..... 4
- FORMAZIONE RESPONSABILE HACCP (durata 8 ore)..... 5
- FORMAZIONE ADDETTO HACCP (durata 4 ore)..... 6

**SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI E BEVANDE E ESERCIZIO IN QUALSIASI FORMA DI UN'ATTIVITÀ DI COMMERCIO NEL SETTORE MERCEOLOGICO ALIMENTARE
(durata 104 ore)**

Descrizione: La D.G.R n. 24-1951 del 31 luglio 2015, ha previsto la disciplina del corso specifico per i titolari e/o delegati che devono somministrare e/o vendere bevande e prodotti alimentari (ristoranti, bar, pizzerie, enoteche, ...)”, in sostituzione del REC di abilitazione

Obiettivi: Il Corso si pone l’obiettivo di fornire le competenze specifiche per gestire un’attività di tipo alimentare.

Requisiti: Licenza media

Prepara a: Svolgere il proprio ruolo all’interno del locale alimentari.

Rivolto a: Titolari di attività commerciali o loro delegati (bar, birrerie, ristoranti).

Modalità corso: Formazione frontale in aula + 4 ore di esame in Camera di Commercio.

Costi: 643,00 euro (IVA ESENTE)

Attestati: Al termine del corso verrà rilasciato un Attestato di Idoneità, vidimato dal nostro ente e dalla Città Metropolitana di Torino.

CONTENUTI DIDATTICI:

Modulo 1

- I. Sicurezza alimentare – Individuare le norme igienico-sanitarie
- II. Norme legislative – Individuare gli aspetti gestionali dell’attività
- III. Nozioni di merceologia – Analizzare le caratteristiche dei prodotti merceologici
- IV. Gestione ed organizzazione dell’attività di vendita/somministrazione – Individuare gli aspetti organizzativi del lavoro

Modulo 2

- I. Gestione ed organizzazione dell’attività di preparazione e somministrazione – Individuare gli aspetti organizzativi del lavoro
- II. Norme igienico-sanitarie su preparazione, somministrazione e commercio – Individuare le norme igienico-sanitarie



**CORSO DI FORMAZIONE OBBLIGATORIA PER GLI OPERATORI IN ATTIVITÀ NEL
COMPARTO DELLA SOMMINISTRAZIONE AL PUBBLICO DI ALIMENTI E BEVANDE
(durata 16 ore)**

Descrizione: La D.G.R n. 25-1952 del 31 luglio 2015 prevede un aggiornamento triennale obbligatorio di 16 ore per tutti i titolari e/o delegati in possesso del ex REC o del titolo per la Somministrazione

Obiettivi: Il Corso si pone l'obiettivo di mantenere le competenze specifiche per gestire un'attività di tipo alimentare e conoscere gli adempimenti necessari.

Requisiti: Conoscere gli adempimenti basilari nell'azienda di ristorante ed essere già formato

Prepara a: Svolgere il proprio ruolo all'interno del locale alimentari.

Modalità corso: 4 ore in modalità E-learning e 12 ore in aula

Costi: 149,00 euro (Esente IVA)

Attestati: Al termine del corso verrà rilasciato un Attestato di Frequenza

CONTENUTI DIDATTICI:

1. Igiene e sanità

I. Fattori di insalubrità delle sostanze alimentari

II. Igiene dei locali

III. Responsabilità del commerciante

IV. Preparazione e conservazione dei cibi

V. HACCP

2. Sicurezza

I. Misure generali di tutela

II. Obblighi del datore di lavoro

III. Obblighi del lavoratore

IV. Dispositivi di protezione individuale

V. Formazione ed informazione del lavoratore

3. Approfondimenti nelle discipline di igiene, sanità e sicurezza

I. Aspetti legislativi normativi

4. Test di valutazione



FORMAZIONE RESPONSABILE HACCP (durata 8 ore)

Descrizione: La normativa vigente prevede la formazione di tutte le persone che manipolano gli alimenti

Obiettivi: Il Corso si pone l'obiettivo di fornire le competenze specifiche per gestire un'attività di tipo alimentare e conoscere gli adempimenti necessari.

Requisiti: Conoscere gli adempimenti basilari nelle aziende

Prepara a: Svolgere il proprio ruolo all'interno del locale alimentari.

Modalità corso: Teoria erogabile in modalità e-learning su apposita piattaforma

Costi: 95,00 euro + iva

Attestati: Al termine del corso verrà rilasciato un Attestato di Frequenza

CONTENUTI DIDATTICI:

- La normativa in materia di controllo dell'igiene degli alimenti: il REG. CE 852/2004
- Principi di autocontrollo - Che cos'è il sistema HACCP: finalità, settori di competenza, principi
- Microbiologia e igiene degli alimenti: Cenni di microbiologia (i batteri, i virus, le muffe ...) - Le infezioni e le intossicazioni alimentari: i principali gruppi microbici di importanza alimentare - La contaminazione degli alimenti - La proliferazione microbica
- Ambienti di lavoro: Igiene dei locali e delle attrezzature - Requisiti minimi previsti dalla normativa
- Il metodo HACCP: Come effettuare una corretta manipolazione dei prodotti - Aspetti tecnici e procedurali del metodo HACCP - Applicazione pratica del piano - Come compilare la scheda - Documentazione HACCP

TEST DI VERIFICA FINALE



FORMAZIONE ADDETTO HACCP (durata 4 ore)

Descrizione: La normativa vigente prevede la formazione di tutte le persone che manipolano gli alimenti

Obiettivi: Il Corso si pone l'obiettivo di fornire le competenze specifiche per collaborare come lavoratore in un'attività di tipo alimentare e conoscere gli adempimenti necessari.

Requisiti: Conoscere gli adempimenti basilari nelle aziende

Prepara a: Svolgere il proprio ruolo di addetto all'interno del locale alimentari.

Modalità corso: Teoria erogabile in modalità e-learning su apposita piattaforma

Costi: 75,00 euro + iva

Attestati: Al termine del corso verrà rilasciato un Attestato di Frequenza

CONTENUTI DIDATTICI:

- La normativa in materia di controllo dell'igiene degli alimenti: il REG. CE 852/2004
- Principi di autocontrollo - Che cos'è il sistema HACCP: finalità, settori di competenza, principi
- Il metodo HACCP: Come effettuare una corretta manipolazione dei prodotti - Aspetti tecnici e procedurali del metodo HACCP - Applicazione pratica del piano - Come compilare la scheda - Documentazione HACCP

TEST DI VERIFICA FINALE

