



PRESENTAZIONE CATALOGO CORSI

CS AZIENDALE S.C.r.l.

Sezione Specifica per:

*** Sicurezza Alimentare**



Seguici su:



C.S. Aziendale Soc. Cons. a r.l.

Via Leini 23 - 10036 Settimo T.se - TO

Tel. 011 - 897.00.64 (ri. aut.) - Fax 011 - 800.02.28

R.E.A. 803269 - R.I., C.F., P.Iva 06646880010

Sito: www.gruppocs.com - **Posta Elettronica:** info@gruppocs.com

Soggetta a direzione e coordinamento di Centro Servizi Società Cooperativa



INDICE CATALOGO CORSI

Sicurezza Alimentare

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 normativa del maggio 2011 ha previsto la creazione di un 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.

Costi: 550,00 euro (+tassa di esame + marca da bollo)

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

CONTENUTI DIDATTICI:

- Sistema H.A.C.C.P.
- Sicurezza e salute dei lavoratori sul luogo di lavoro e normativa antincendio
- Contabilità e amministrazione aziendale
- Sistemi e tecniche di gestione e organizzazione, Marketing Marketing e mercato
- Tutela della Privacy
- Legislazione sulla somministrazione di alimenti e bevande e sul commercio di prodotti alimentari
- Merceologia
- Gestione ed organizzazione dell'attività di preparazione e somministrazione
- Testo Unico sulla Sicurezza: Decreto Legislativo 9 aprile 2008, n. 81
- ESAME FINALE PRESSO LA CAMERA DI COMMERCIO DI COMPETENZA



Seguici su:



C.S. Aziendale Soc. Cons. a r.l.

Via Leini 23 - 10036 Settimo T.se - TO

Tel. 011 - 897.00.64 (ri. aut.) - Fax 011 - 800.02.28

R.E.A. 803269 - R.I., C.F., P.Iva 06646880010

Sito: www.gruppocs.com - **Posta Elettronica:** info@gruppocs.com

Soggetta a direzione e coordinamento di Centro Servizi Società Cooperativa



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

Descrizione: La normativa vigente prevede un aggiornamento triennale 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: Teoria erogabile in modalità e-learning su apposita piattaforma

Costi: 100,00 euro + iva

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

CONTENUTI DIDATTICI:

MODULO HACCP

Sistema H.A.C.C.P.

L'approccio HACCP

I principi fondamentali dell'HACCP

Il Critical Control Point (C.C.P.)

Procedura di verifica e validazione

MODULO 2- IGIENE E SANITA' 4h

Fattori di insalubrità delle sostanze alimentari

Preparazione e conservazione dei cibi

Igiene dei locali -

Responsabilità del commerciante

MODULO 3 - APPROFONDIMENTI E AGGIORNAMENTI su IGIENE, SANITA' E SICUREZZA 4h

Approfondimenti e aggiornamenti in materia di igiene, sanità e sicurezza con particolare riferimento all'aspetto legislativo e normativo anche sulla base di indicazioni e adempimenti previsti dai soggetti pubblici competenti.

MODULO 4- SICUREZZA 4h

Misure generali di tutela

Obblighi del Datore di Lavoro - Obblighi del Lavoratore - DPI

Formazione e Informazione del lavoratore

TEST FINALE DI VERIFICA



Seguici su:



C.S. Aziendale Soc. Cons. a r.l.

Via Leini 23 - 10036 Settimo T.se - TO

Tel. 011 - 897.00.64 (ri. aut.) - Fax 011 - 800.02.28

R.E.A. 803269 - R.I., C.F., P.Iva 06646880010

Sito: www.gruppocs.com - Posta Elettronica: info@gruppocs.com

Soggetta a direzione e coordinamento di Centro Servizi Società Cooperativa



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



Seguici su:



C.S. Aziendale Soc. Cons. a r.l.

Via Leini 23 - 10036 Settimo T.se - TO

Tel. 011 - 897.00.64 (ri. aut.) - Fax 011 - 800.02.28

R.E.A. 803269 - R.I., C.F., P.Iva 06646880010

Sito: www.gruppocs.com - Posta Elettronica: info@gruppocs.com

Soggetta a direzione e coordinamento di Centro Servizi Società Cooperativa



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



Seguici su:



C.S. Aziendale Soc. Cons. a r.l.

Via Leini 23 - 10036 Settimo T.se - TO

Tel. 011 - 897.00.64 (ri. aut.) - Fax 011 - 800.02.28

R.E.A. 803269 - R.I., C.F., P.Iva 06646880010

Sito: www.gruppocs.com - **Posta Elettronica:** info@gruppocs.com

Soggetta a direzione e coordinamento di Centro Servizi Società Cooperativa