

PRESENTAZIONE CATALOGOCORSI

CS AZIENDALE S.r.l. S.B.

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

