

CORSO DI FORMAZIONE				
ADDETTI SOMMINISTRATORI ALIMENTI E BEVANDE Regolamento CE 852/2004 L.R. 21 del 29/11/2006 - Reg. Regionale n.1 del 19/01/2009 - DGR n. 31 del 30/01/2018				
DATI AZIENDA / SINGOLO PARTECIPANTE Campi obbligatori				
RAGIONE SOCIALE (AZIENDA)				
RICHIEDENTE	NOME:			
	COGNOME:			
COMUNE DI NASCITA		DATA		
P. IVA / CODICE FISCALE				
COMUNE DI RESIDENZA				
VIA / P.ZZA		CAP		
E-MAIL		TEL.		
CEL.		FAX		
NUMERO ADDETTI (SE AZIENDA)***				
PROFESSIONE/MANSIONE	ADDETTI SOMMINISTRATORI ALIMENTI E BEVANDE			
RIFERIMENTI DEL CORSO (parte riservata alla Tecno Service coop. soc.)				
CODICE DI RIFERIMENTO				
MODALITA' DI EROGAZIONE	PRESENZA	X	FAD	X
NELLE DATE				
DURATA	TEORIA		COSTO	€ 120,00 (euro centoventi /00) + (€ 2,00 imposta di bollo) a partecipante
	PRATICA			
	STAGE			
	TIROCINIO			

Il singolo partecipante deve rimettere insieme al presente modulo copia del documento di identità e codice fiscale

*** N.B. le aziende devono rimettere i dati anagrafici e la copia dei documenti di identità e codice fiscale di ogni partecipante

Firma e data Azienda per accettazione

Firma Direttore dei Corsi

SCHEDA DEL CORSO

ADDETTI SOMMINISTRATORI ALIMENTI E BEVANDE			
Regolamento CE 852/2004 L.R. 21 del 29/11/2006 - Reg. Regionale n.1 del 19/01/2009 - DGR n. 31 del 30/01/2018			
DURATA DEL CORSO	8 ORE	Teoria	8 ore
		Pratica	
NUMERO ALLIEVI	Min. 8	Max.25	
REQUISITI D'ACCESSO	18° anno compiuto Licenza media		
OBIETTIVI	Il corso vuole fornire agli operatori del settore alimentare la conoscenza delle norme igieniche e dei fattori per il controllo della produzione alimentare.		
DESTINATARI	Il corso è rivolto agli operatori del settore alimentare che sono addetti alla manipolazione.		
DIDATTICA	Teoria - Lezioni frontali in aula FAD (Piattaforma Integra Media)		
ATTREZZATURE	Computer, proiettore, lavagna luminosa		
MATERIALI DIDATTICI	Libro di testo, Dispense, blocco note, matita, penna		
STRUMENTI DI CONTROLLO	Test di valutazione intermedio		

	MODULO	CONTENUTI	ORE
MODULI E CONTENUTI	UNICO	La legislazione in campo alimentare le normative orizzontali e verticali sull'autocontrollo Concetto di autocontrollo Le buone prassi nei processi Il Codex Alimentarius Tracciabilità e rintracciabilità Principi del sistema HACCP I microrganismi Veicoli di trasmissione dei germi Tossinfezioni alimentari L'igiene dei locali, delle attrezzature Le norme igieniche per il personale La pulizia e la sanificazione La formazione del personale Le prove di laboratorio	8
TOTALE ORE FORMAZIONE			8
VALUTAZIONI FINALI	Prova scritta con test a risposta multipla		
TITOLO CONSEGUITO	Attestato di frequenza		
SEDE SVOLGIMENTO	Tecno Service coop. soc , Via Nazionale Tiburtina 156, Tivoli (RM)		
INFORMAZIONI	Sede operativa: Telefono:0774/53931 FAX: 0774/5393300 www.tecnoservicecoopsoc.it formazione@tecnoservicecoopsoc.it		

TECNO SERVICE Coop. Sociale
Sede Legale: Ente Ospitante (RM)
Sede Operativa: Ente Ospitante (RM)
Legale Rappresentante
Tel. 0774.53931 - Fax 0774.5393300
formazione@tecnoservicecoopsoc.it