JOIN
Academy & Consulting

CENTRO DI FORMAZIONE AiFOS



JOIN ACADEMY & CONSULTING

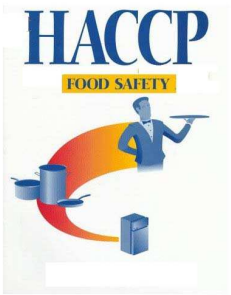
"LA CHIAVE PER IL TUO FUTURO"

Corso di formazione per Addetto Alimentare - Livello di rischio 2 (Sicurezza Alimentare HACCP) - Regione Campania -



Legislazione di riferimento

Il corso di formazione si svolge in attuazione di quanto previsto da:
-Pacchetto Igiene (Regolamenti Europei 852/853/854 del 2004)
-Norme di recepimento regionali
-Decreto regionale Regione Campania n. 46 del 23.02.2005
***L'attestato sostituzione del libretto sanitario**)*



Obiettivi e finalità

Il corso (obbligatorio ai sensi del Regolamento Europeo CE 852/04 - Decreti Regionali di recepimento del 852/04/CE) si propone di fornire agli studenti i principi generali della legge sulla sicurezza alimentare in Italia ed in Europa e formare la figura sensibile dell'alimentarista.

*La formazione del **Personale alimentarista** è finalizzata a rafforzare comportamenti igienicamente corretti ed a sviluppare conoscenze in ordine al proprio stato di salute ed ai collegati pericoli di trasmissione di malattie attraverso gli alimenti.*



Destinatari

Il corso è rivolto a:
-cuochi
-pasticcieri
-gelatieri
-addetti alla gastronomia (produzione e vendita)
-addetti alla produzione di pasta fresca
-addetti alla lavorazione di latte e formaggi
-addetti alla macellazione, sezionamento, lavorazione, trasformazione e vendita di carne, pesce e molluschi
-addetti alla produzione di ovoprodotti
e per tutti coloro i quali somministrano, manipolano, trasformano e commerciano i prodotti alimentari con rischio alto



Durata

*Il "**Corso di formazione per Addetto alimentare - Livello di rischio 2**" è stato approvato per **4 ore**.*

Docenti

*I docenti di **Join Academy & Consulting** sono esperti nella materia di competenza e con esperienza pluriennale da più di due anni in materia di prevenzione e sicurezza sul lavoro.*

JOIN
Academy & Consulting

CENTRO DI FORMAZIONE AiFOS



JOIN ACADEMY & CONSULTING

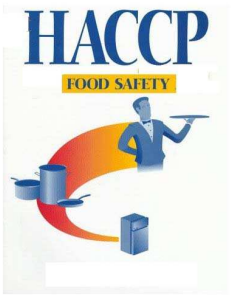
"LA CHIAVE PER IL TUO FUTURO"

Corso di formazione per Addetto Alimentare - Livello di rischio 2 (Sicurezza Alimentare HACCP) - Regione Campania -



Programmazione e svolgimento

Il corso è sempre attivo.
L'attività di formazione viene svolta in aula nelle sedi di Nola (NA) e Napoli.
E' previsto un numero massimo di iscritti fissato in 20 unità.
*Il calendario aggiornato previsto della formazione è riportato nella "**sezione programmazione**" del sito internet **www.joinacademy.it**.*



Costo

*Il costo del "**Corso di formazione per Addetto alimentare - Livello di rischio 2**" è stato fissato in € 60,00 + iva da pagarsi all'atto dell'iscrizione al corso*

Programma analitico del corso

Il percorso formativo è caratterizzato da una metodologia didattica fortemente interattiva ed applicativa su casi ed esempi reali.
-Legislazione vigente in materia di sicurezza e controllo degli alimenti
-Microbiologia ed igiene degli alimenti
-Ambienti di lavoro
-Il metodo HACCP



Attestazione finale

Al termine del corso verrà consegnato l'Attestato individuale ad ogni partecipante, numerato ed inserito nel registro nazionale della formazione.



Join Academy & Consulting

Sede Nola (NA) - via circumvallazione 26
Sede Napoli - via campania 26

Info: 081 823 48 04