

Modulo di iscrizione:



CORSO HACCP ADDETTI HACCP e RESPONSABILI DEL SETTORE ALIMENTARE 4 e 8 ore

Reg. CEn°852/2004

CORSO ADDETTI DEL SETTORE ALIMENTARE (HACCP) – 4-8 ore + test: obbligatorio per addetti che operano nel settore alimentare in attività: industriali, artigianali, commerciali, addetti a preparazione, trasformazione, confezionamento, somministrazione di alimenti e/o bevande, venditori o trasportatori di alimenti deperibili confezionati e non confezionati (es. rosticceri, baristi, camerieri gelatai, pescivendoli, casari, macellai, pizzaioli, panificatori, addetti a banconi salumi, ambulanti, ecc...). La normativa prevede una verifica finale dell'apprendimento, tale verifica verrà effettuata utilizzando un test a risposta multipla distribuito a fine lezione.

DATI PER LA FATTURAZIONE			
Nome _____		Cognome _____	
Data di nascita _____	Luogo di nascita _____	Nazione _____	
mail _____	fax _____	Telefono _____	
telefono _____		CF _____	
P.IVA _____		Firma _____	
segnare con una x il corso che si desidera seguire			
CORSO ADDETTO HACCP _____ 4 ore			
CORSO RESPONSABILE HACCP 8 ore			

Quota di partecipazione al corso interaziendale

CORSO HACCP - ADDETTI DEL SETTORE ALIMENTARE - 4 ore : Euro 45,00 *per partecipante, incluso il materiale didattico a supporto del corso

*Dipendenti della stessa azienda (dimostrabili da busta paga). **successivi al primo 40 Euro.**

Modalità di iscrizione

Si prega di inviare il presente modulo debitamente compilato alla seguente Mail: mzanovelloconsulting@gmail.com specificando nome,cognome **almeno 10 giorni prima della data d'inizio** dello stesso.

Modalità di pagamento: Versamento della quota prima dell'inizio del corso, tramite

- **Assegno bancario** circolare intestato a Dott. Marco Zanovello-Mz Consulting.
- **Contanti** (si prega di prevedere la consegna della cifra esatta)
- **Fatturazione** : Invio fattura tramite mail o posta tradizionale:fornire un indirizzo e mail valido

Numero dei partecipanti - Consegna attestati: Il corso verrà attivato in base ad un numero minimo di partecipanti.

Solamente nel caso in cui il corso non venisse svolto, oppure la Vs. iscrizione risultasse oltre il numero massimo consentito (30 per legge) verrete avvisati, in tal caso verrà restituita la quota già versata. La consegna degli attestati avverrà a superamento del test (previsto per legge) ed in seguito al saldo degli importi.

Informativa ai sensi del D.lgs. 196/2003 - Privacy: I Vs. dati saranno gestiti in conformità alla normativa vigente. Il titolare del trattamento dei dati è Mz Consulting.

CORSO ADDETTI HACCP

MILANO 27/04/2013

Il corso si svolge la finalità di adempiere alla formazione richiesta dalla Regione Lombardia per gli addetti che manipolano le sostanze alimentari:

A fine corso, previo superamento di un test a risposta multipla (come richiesto dalla Regione Lombardia) sarà rilasciato l'attestato comprovante la formazione, valido a tutti gli effetti di legge. Il test, una volta finito sarà pinzato assieme all'attestato: Esso dovrà essere conservato nel vostro manuale HACCP (In questo modo è dimostrata la formazione, come richiesto dalla legge Regionale della Regione Lombardia).

DATA E SEDE DEL CORSO

27/04/2013

Sala Orchidea Palagioia Business Center ,Via Melchiorre Gioia, 64 20125 Milano

REQUISITI CORSISTI: Nessun requisito richiesto, il corso è aperto a tutti, anche ai privati che vogliano conoscere le pratiche e la gestione del sistema HACCP

CORSO ADDETTI HACCP (40RE)

Ore 9:00-9:15 Raccolta delle iscrizioni

Ore 9:15 Inizio dei lavori

Argomenti

Igiene della persona

Malattie trasmissibili dagli alimenti

Ore 11:15

Pausa di 15 minuti : Piccolo rinfresco offerto ai corsisti

Ore 11:30 Ripresa dei lavori

Argomenti

Sanificazione

Nozioni su allergeni e legislazione a essa correlata

Concetti base per la corretta gestione delle visite degli enti di controllo ufficiali

-Esercizi pratici d'igiene : prove pratiche in aula

Test finale (15 minuti)

Ore 13:15 Fine dei lavori e consegna attestati HACCP

TRASPARENZA DELLA FORMAZIONE

I registri presenze e avvenuta formazione in originale saranno tenuti archiviati da Mz Consulting: Tuttavia per chi ne desiderasse una copia da allegare al proprio piano di autocontrollo (oltre all'attestato come ulteriore prova dell'avvenuta formazione) saranno messi a disposizione dei corsisti sul sito ufficiale o inviati tramite mail al richiedente.

CERTIFICATO HACCP

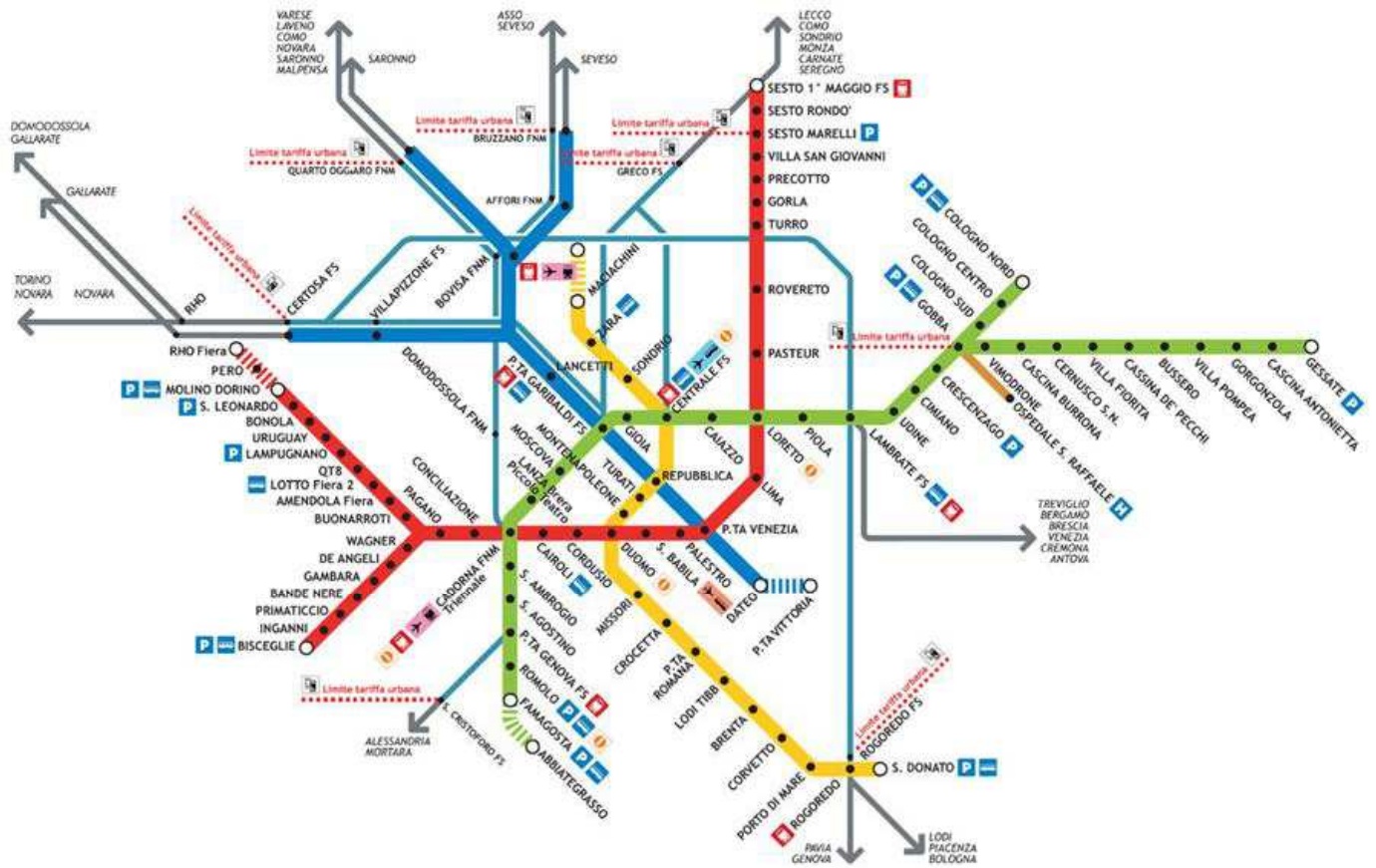
Il certificato HACCP sarà consegnato solamente dopo aver seguito il corso e dietro pagamento del corso.

CARATTERISTICHE DELLA FORMAZIONE

Il corso sarà supportato da slide formative che saranno utilizzate solamente come supporto: Il corso sarà tenuto dal Dott. Zanovello Marco, libero professionista consulente HACCP e di sistemi di gestione d'igiene aziendale

Il nostro docente ha l'abitudine di chiaccherare e interagire con le persone: Riteniamo che questa sia il miglior modo di fare formazione: La nostra teoria è ulteriormente confermata da collaborazioni come formatori con grosse multinazionali operanti nel settore alimentare della ristorazione.

COME ARRIVARE



Metropolitana Fermata Sondrio

Da stazione Fs Centrale, prendere la Linea Gialla (Direzione Maciachini) e scendere alla fermata SONDRIO
Uscite dalla metro seguendo le indicazioni “Via Melchiorre Gioia. Tenendo la metro alle vostre spalle, girate a sinistra. Il Palagioia si trova a 200 mt. sulla destra.