

# Corso di formazione per alimentaristi (HACCP)

Accreditato AUSL – Unità operative igiene degli Alimenti e Nutrizione di Rimini – Prot.N.0294591/2024 del 07/11/2024

**Costo**

Apagamento

**Durata**

3 ore

**Sede**

Online

**Settori**

Alimentare

**Destinatari**

Imprese, Persone

**Tipologie**

Per occupati, Per disoccupati, Accesso e aggiornamento obbligatorio, Formazione per la sicurezza

**Termine iscrizioni**

10/03/2025

**Data inizio**

04/03/2025

**Data fine**

12/03/2025



## **Obiettivi**

Il corso consente di acquisire rapidamente l'attestato per alimentaristi necessario per operare nelle attività di ristorazione e preparazione alimentare di livello 1 e 2 (precedentemente noto come libretto sanitario).

Grazie alla formazione ricevuta, sarà possibile superare con facilità l'esame finale e aderire al piano di autocontrollo HACCP, garantendo la tranquillità nell'affrontare ispezioni e visite sanitarie.

## **Destinatari**

Alimentaristi - Livello di rischio 1

Baristi, fornai e pizzaioli. Titolari e collaboratori di piadinerie, paninerie e kebab. Addetti alla vendita di alimenti sfusi e lavorazione ortofrutticoli quarta gamma. Addetti mensa di strutture scolastiche e socio/assistenziali

Alimentaristi - Livello di rischio 2

Cuochi, chef, pasticceri, mastri gelatai. Addetti di gastronomie, rosticcerie, laboratori di pasta fresca. Salumieri, addetti di macellerie, pescherie, produzione uova e ovoprodotti. Addetti alla lavorazione di latte e formaggi.

## **Sede del corso**

Online

## **Referente**

Alessandra Cannito | Email: [cannito@cnafoer.it](mailto:cannito@cnafoer.it) | Telefono: 05411767444