

CORSO SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI E BEVANDE CORSO SAB – EX REC

corso riconosciuto dalla Regione Toscana con D.D. 23212 del 31/12/2021

SEDE DEL CORSO

IL CORSO VERRÀ ATTUATO IN MODALITÀ ONLINE

Inizio: 21/02/2022

Fine: 12/04/2022

Esame previsto: 29/04/2022

Frequenza: lunedì, martedì e mercoledì dalle ore 18 alle ore 22. Le lezioni saranno svolte online tramite videoconferenze in diretta.

DESCRIZIONE PROFILO

Il corso abilita alla Somministrazione di Alimenti e Bevande ed è un requisito necessario per aprire un'attività in cui sia prevista la vendita di alimenti e bevande, come bar, ristoranti, caffetterie o pizzerie.

DESTINATARI

Il corso è rivolto a tutti coloro che desiderano avviare o rilevare un'attività nei settori della somministrazione e/o del commercio di alimenti e bevande.

Il corso, della durata di 90 ore complessive, è finalizzato a fornire agli operatori del settore le necessarie conoscenze in ambito legislativo e merceologico e sanitario, affinché la vendita e la somministrazione di alimenti e bevande sia effettuata nel rispetto delle condizioni e delle norme igienico-sanitarie a tutela della salute dei consumatori.

REQUISITI

Per l'accesso al corso di formazione è richiesto l'adempimento al diritto dovere all'istruzione e formazione professionale ai sensi della normativa vigente.

Ai cittadini stranieri è richiesta la conoscenza della lingua italiana orale e scritta pari al livello base A1 del quadro comune di riferimento europeo.

SELEZIONE

I candidati in possesso dei requisiti richiesti saranno ammessi al corso fino ad un massimo di **20 partecipanti**.

ESAME FINALE E ATTESTAZIONE RILASCIATA

È previsto un esame finale composto da un test a risposta multipla e un colloquio orale. L'attestato rilasciato non ha scadenza ed è valido su tutto il territorio nazionale.

CONTENUTI

Autocontrollo nelle produzioni alimentari: il sistema Haccp

Principi, scopi, ambito di applicazione e normativa, con particolare riferimento alle direttive comunitarie in materia di autocontrollo; programma operativo per l'attuazione del sistema Haccp; linee guida per la stesura del manuale e dei piani di autocontrollo; analisi del rischio e della individuazione dei punti critici di controllo; Le linee guida della Regione Toscana in materia di autocontrollo e sistema sanzionatorio.

Merceologia ed etichettatura degli alimenti

Caratteristiche merceologiche ed organolettiche delle principali derrate alimentari; merceologia del settore alimentare e relativa etichettatura; etichettatura e rintracciabilità dei prodotti: d.lgs 109/1992.

Igiene e sicurezza degli alimenti

Quadro normativo igienico-sanitario che regola le attività di vendita di prodotti alimentari e di somministrazione di alimenti e bevande; Regolamenti comunali; Gestione degli alimenti: analisi dei processi lavorativi e individuazione dei fattori di rischio; igiene della persona e dell'ambiente: procedure di pulizia e sanificazione dell'ambiente e delle attrezzature; formazione degli addetti; programmi di pulizia giornaliera e modalità di raccolta e rimozioni dei rifiuti; analisi dei potenziali rischi per gli alimenti (analisi del processo e delle cause). Interventi in caso di rischio; utilizzo di check-list; fattori responsabili di malattie di origine alimentare; principali alterazioni e contaminazioni cui sono soggetti gli alimenti; analisi dei processi di trasformazione/alterazione degli alimenti e delle loro cause; principi di nutrizione: la tutela del consumatore.

La valutazione del rischio in campo alimentare

I pericoli microbiologici, chimici e fisici; effettuazione della loro analisi e valutazione del rischio. Nozioni di microbiologia: germi patogeni e fattori della crescita batterica. Epidemiologia delle malattie correlate con gli alimenti e le abitudini alimentari. I rischi nell'attività di preparazione e somministrazione di alimenti e bevande.

MODALITÀ DI PRESENTAZIONE DELLA DOMANDA

I candidati sono accettati al corso previa presentazione della domanda di iscrizione e accertamento dei requisiti di accesso. Il candidato dovrà presentare:

1. Domanda di iscrizione al corso
2. Copia del documento di identità
3. Titolo di studio

I cittadini stranieri, oltre alla documentazione sopra indicata, dovranno presentare:

4. Titolo di studio tradotto con dichiarazione di valore
5. Regolare permesso di soggiorno (cittadini extra-comunitari)

La Bottega Toscana

Agenzia Formativa accreditata dalla Regione Toscana codice OF 0072

COSTO E MODALITÀ DI PAGAMENTO DEL CORSO

La quota a carico dei corsisti è di € 490,00*

*Possibilità di rateizzazione a tasso zero fino a 12 mesi

Modalità di pagamento della quota:

- Pagamento della quota di iscrizione di € 245,00 + 1 rata da € 245,00 da versarsi entro il 05 del mese di Aprile 2022.

I pagamenti possono avvenire a mezzo bonifico bancario:

CONTO INTESTATO A LA BOTTEGA TOSCANA SRL

BANCA FIDEURAM

IBAN IT 85 Q 03296 01601 0000 6725 7378

Causale: iscrizione corso per "Somministrazione di alimenti e bevande"

TIPOLOGIA DI CERTIFICAZIONE FINALE

Attestato di frequenza valido a livello nazionale per l'esercizio delle attività di somministrazione di alimenti e bevande.

CONTATTI

Via Guido Guinizzelli n. 1

50133 Firenze

Email: info@labottegatoscana.net

Telefono +39 055 3840638

Mobile +39 331 3068179

CALENDARIO

GIORNO	DATA	ORARIO	ARGOMENTO/TITOLO UF	DOCENTE	AULA/FAD
Lunedì	21/02/22	18 - 22	Autocontrollo nelle produzioni alimentari: il sistema Haccp	ELENA BOSCHERINI	FAD
Martedì	22/02/22	18 - 22	Autocontrollo nelle produzioni alimentari: il sistema Haccp	ELENA BOSCHERINI	FAD
Mercoledì	23/02/22	18 - 22	Autocontrollo nelle produzioni alimentari: il sistema Haccp	ELENA BOSCHERINI	FAD
Lunedì	28/02/22	18 - 22	Organizzazione e gestione operativa dell'esercizio commerciale	CLAUDIA SPAGNUOLO	FAD
Martedì	01/03/22	18 - 22	Autocontrollo nelle produzioni alimentari: il sistema Haccp	ELENA BOSCHERINI	FAD
Mercoledì	02/03/22	18 - 22	Merceologia ed etichettatura degli alimenti	ELENA BOSCHERINI	FAD
Lunedì	07/03/22	18 - 22	Merceologia ed etichettatura degli alimenti	ELENA BOSCHERINI	FAD
Martedì	08/03/22	18 - 22	Organizzazione e gestione operativa dell'esercizio commerciale	CLAUDIA SPAGNUOLO	FAD
Mercoledì	09/03/22	18 - 22	Organizzazione del lavoro, sicurezza e qualità	ELENA BOSCHERINI	FAD
Lunedì	14/03/22	18 - 22	Organizzazione e gestione operativa dell'esercizio commerciale	CLAUDIA SPAGNUOLO	FAD
Martedì	15/03/22	18 - 22	Igiene e sicurezza degli alimenti	ELENA BOSCHERINI	FAD
Mercoledì	16/03/22	18 - 22	Igiene e sicurezza degli alimenti	ELENA BOSCHERINI	FAD
Lunedì	21/03/22	18 - 22	Igiene e sicurezza degli alimenti	ELENA BOSCHERINI	FAD
Martedì	22/03/22	18 - 22	Organizzazione e gestione operativa dell'esercizio commerciale	CLAUDIA SPAGNUOLO	FAD
Mercoledì	23/03/22	18 - 22	Igiene e sicurezza degli alimenti	ELENA BOSCHERINI	FAD
Lunedì	28/03/22	18 - 22	Igiene e sicurezza degli alimenti	ELENA BOSCHERINI	FAD
Martedì	29/03/22	18 - 22	Organizzazione e gestione operativa dell'esercizio commerciale	CLAUDIA SPAGNUOLO	FAD
Mercoledì	30/03/22	18 - 22	Igiene e sicurezza degli alimenti	ELENA BOSCHERINI	FAD
Lunedì	04/04/22	18 - 22	La valutazione del rischio in campo alimentare	ELENA BOSCHERINI	FAD
Martedì	05/04/22	18 - 22	Organizzazione e gestione operativa dell'esercizio commerciale	CLAUDIA SPAGNUOLO	FAD
Mercoledì	06/04/22	18 - 22	La valutazione del rischio in campo alimentare	ELENA BOSCHERINI	FAD
Lunedì	11/04/22	18 - 22	La valutazione del rischio in campo alimentare	ELENA BOSCHERINI	FAD
Martedì	12/04/22	18 - 20	Legislazione sociale	LAURA MARIOTTI	FAD