

REGOLAMENTI E PROCEDURE AZIENDALI

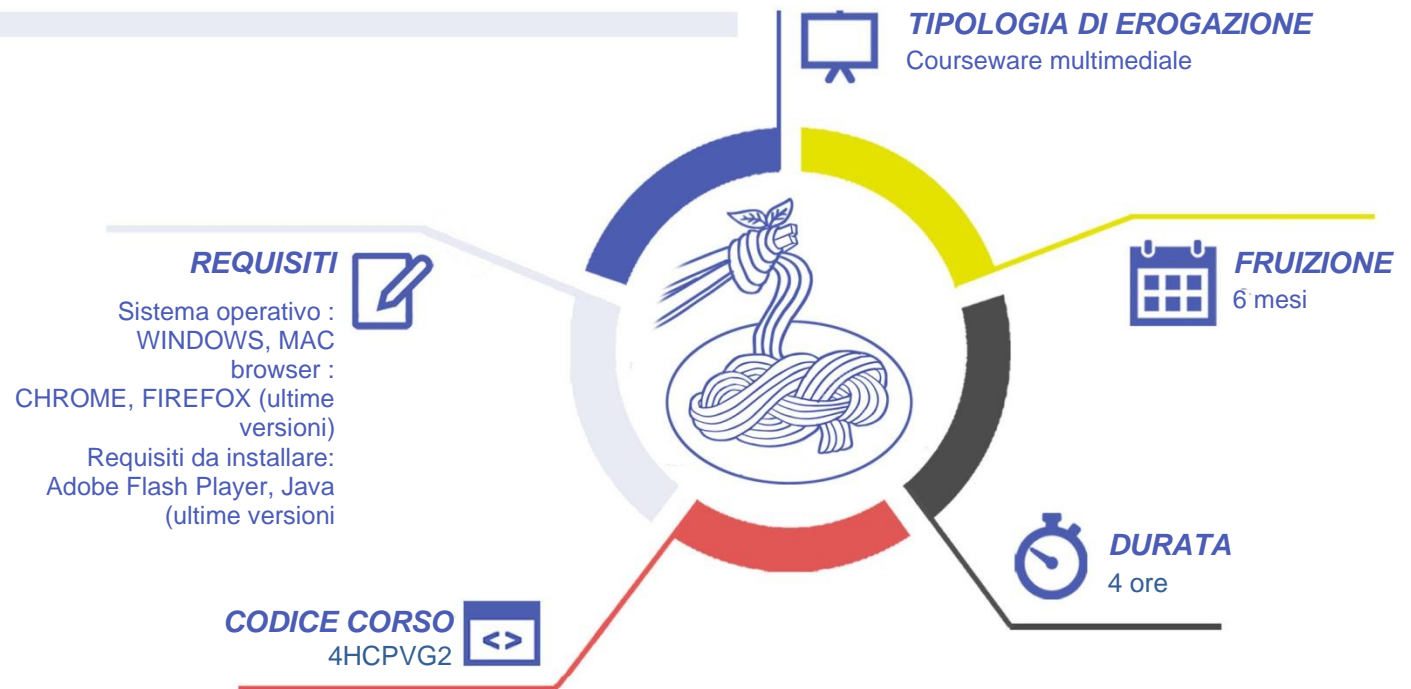
Corso per addetti in attività caratterizzate dalla manipolazione degli alimenti (GRUPPO 2) - REGIONE VENETO

A CHI SI RIVOLGE

Questo corso rappresenta una formazione per gli addetti che manipolano alimenti (anche per successiva vendita), identificati per la Regione Veneto, nel GRUPPO 2, cioè:

- Cuochi
- Aiuto cuochi
- Pizzaioli
- Addetti al catering
- Camerieri
- Pasticceri
- Gelatieri/gelatai
- Pescivendoli
- Pastai
- Macellai - addetti alla macellazione
- Addetti alle lavorazioni lattiero casearie
- Macellatori
- Sezionatori
- Venditori di dolci sfusi
- Addetti alla produzione e confezionamento di prodotti di 4° gamma
- Alimentaristi
- Baristi (sia che manipolino alimenti, sia che somministrino solo bevande od alimenti confezionati)
- Mungitori
- Trasportatori che durante le fasi del trasporto possono entrare in contatto con alimenti non confezionati
- Panificatori
- Ecc.

NORMATIVA DI RIFERIMENTO REGIONALE: DGR 2898 del 28/12/2012



REGOLAMENTI E PROCEDURE AZIENDALI

CONTENUTI

- La formazione degli alimentaristi – Introduzione
- Allergeni
- La sicurezza di un alimento, MTA, Rischi chimico e fisico
- Igiene degli alimenti e controllo delle forniture
- Igiene del personale e sanificazione dei locali e delle attrezzature
- Tabella degli allergeni

TEST INTERMEDI

All'interno del corso vi sono dei momenti di verifica dell'apprendimento che consentono all'utente di interagire con l'animazione verificando l'apprendimento dei concetti presentati. I test si considerano superati una volta raggiunto l'80% delle risposte esatte.

SUPERAMENTO

Il corso viene considerato completato una volta visionati tutti i contenuti e superati tutti i test presentati con un punteggio minimo dell'80%.

AGGIORNAMENTO

Il rinnovo dell'attestazione va effettuato entro 3 anni dalla data di rilascio.

CERTIFICAZIONI

La procedura di accreditamento è dettata dalle normative regionali.

I VANTAGGI DELL'E-LEARNING

- Risparmio in termini di tempi/costi - Piattaforma AICC/SCORM 1.2 conforme agli standard internazionali
- Accessibilità ovunque e in ogni momento - Possibilità di rivedere le lezioni anche dopo aver terminato il corso