



HACCP - IGIENE ALIMENTARE

FORMAZIONE/ INFORMAZIONE in materia di IGIENE E SANITÀ del PERSONALE ADDETTO ALLA PRODUZIONE, VENDITA, MANIPOLAZIONE e SOMMINISTRAZIONE DI SOSTANZE ALIMENTARI
Legge Regionale Veneto 2/2013 art. 5

data inizio 05/10/2020

durata 3 ore

cod. HACCP-RO-05-10-2020-BLD-31075

indirizzo 45010 Rosolina (RO)

quota € 60,00 + iva

totale iva inclusa € 73,20

€ + iva

destinatari La nuova formazione oppure il rinnovo periodico è obbligatoria per tutti coloro che manipolano alimenti anche per la successiva vendita e sono (gruppo 2): cuochi, aiuto cuochi, pizzaioli, catering, camerieri, pasticceri, gelatieri, gelatai, pescivendoli, pastai, macellai, lattiero caseari, macellatori, sezionatori, dolci sfusi, 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.

la quota include Il materiale didattico

calendario degli incontri Data: 05/10/2020 dalle 14:00 alle 17:00 (Unica lezione di teoria)

attestato Al termine del corso verrà rilasciato regolare attestato di frequenza valevole ai fini di legge in conformità a quanto richiesto in base al D.Lgs. 81/08. La consegna dell'attestato è comunque successiva al versamento della quota di partecipazione.