

MASTER

**CORSO PERSONALE
QUALIFICATO
RISTORAZIONE
LIVELLO DI
RISCHIO 2**



**CENTRO DI ALTA
FORMAZIONE**

Corso di formazione personale qualificato ristorazione livello di rischio 2

MASTER

Tutto il personale impiegato nel settore alimentare, nell'industria, nella ristorazione e somministrazione, come ristoranti e bar, nel commercio e in ogni altro settore alimentare, ove è prevista la manipolazione degli alimenti, sono tenuti a seguire il Corso di formazione personale qualificato ristorazione livello di rischio 2 previsto dal sistema HACCP, così come indicato dalla legge vigente sulle norme igieniche. La Commissione Europea ha emanato le linee guida sull'applicazione delle procedure basate sui principi del sistema HACCP come documento diretto a qualificare tutti coloro che intervengono nella catena della produzione alimentare. Le sanzioni per coloro che non rispettano le norme sull'igiene e la sicurezza alimentare possono essere di notevole entità, essendo in gioco la salute pubblica. Possono raggiungere i 150.000€ o addirittura la reclusione. Nell'elencazione degli obbligati vanno inserite tutte quelle categorie che entrano in contatto con gli alimenti, i quali devono, perciò, conoscere le regole principali dell'igiene e della sicurezza alimentare.

WWW.MASTER-FORMAZIONE.IT

Corso di formazione personale qualificato ristorazione livello di rischio 2

MASTER

L'HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) è un insieme di procedure, basate sulla prevenzione e mirate a garantire l'igiene degli alimenti.

L'obiettivo principale del corso HACCP è quello di formare il personale utile a garantire la sicurezza degli alimenti in rispetto delle norme igieniche e sanitarie.

Il processo di controllo fa riferimento a tutte le fasi della catena alimentare: preparazione, trasformazione, fabbricazione, confezionamento, deposito, trasporto, distribuzione e vendita.

Il regolamento CE 852/2004 stabilisce che tutte le aziende del settore alimentare devono obbligatoriamente adottare il manuale HACCP.

Formazione personale qualificato ristorazione

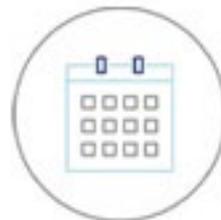
Livello di rischio 2 - addetto che manipola alimenti

MASTER



Certificazione CNL

Al termine del corso riceverai una certificazione con valore legale.



Organizzazione Flessibile

Imposta le tue scadenze e impara da solo, anche da smartphone.



Normativa

D.Lgs. 193/2007 e CE n.852/2004 e dalla D.G.Regione Lazio 825 del 03/11/2009 corretta dall'ordinanza TAR LAZIO 900/2010.



Totalmente on-line

Il corso è disponibile 24 ore su 24, scegli tu quando seguire le lezioni



Durata: 14 ore

Video corso on demand di 14 ore



Corso in Italiano

Il corso è interamente in lingua italiana erogato on-line.

Destinatari del corso

Corso di formazione
personale qualificato
ristorazione livello di rischio 2

Il corso di formazione è rivolto al personale qualificato con mansioni di manipolare alimenti e ha l'obiettivo di formarlo per garantire che questo rispetti le norme igieniche, sanitarie e soprattutto la sicurezza dei prodotti alimentari.

Il corso comprende tutte le attività che comportano la manipolazione di alimenti ed in particolare si rivolge anche a:

- Personale addetto alla sola somministrazione nelle mense e ristoranti; Camerieri e Baristi
- Addetti alla vendita e alla produzione
- Addetti alla lavorazione e confezionamento

Il programma del corso

Corso di formazione
personale qualificato
ristorazione livello di rischio 2

1 – Modulo unico

- Il sistema HACCP (compiti e funzioni)
- Norme igieniche basilari per la lotta agli insetti e ai roditori
- Lotta agli infestanti
- Piano haccp e gmp
- Legislazione – generalità
- Requisiti locali e manutenzione
- Igiene del personale – attrezzature – locali
- Lavorazioni alimenti – smaltimento rifiuti – approvvigionamento acqua
- Gestione delle risorse umane
- Detergenza e disinfezione
- Detergente e disinfettanti
- Tracciabilità del prodotto
- Dlgs 31-2001 – accettabilità dell'acqua
- Microbiologia di base
- Microbiologia alimentare – conservazione alimenti

Le modalità di Fruizione

Interamente on-line

Corso di formazione
personale qualificato
ristorazione livello di rischio 2

Il corso, della durata di 14 ore è integralmente disponibile on-line, e on demand, i video sono accessibili in qualsiasi momento della giornata, puoi studiare nei tempi morti della tua giornata, da dispositivi mobile e da desktop.

Tutti i corsi prodotti da Master-Formazione.it sono prodotti secondo il principio del learner Centred Approach, focalizzato sulle esigenze di chi apprende, quindi sull'efficacia e sull'elasticità dell'apprendimento on-line.

La certificazione rilasciata con il corso

Corso di formazione
personale qualificato
ristorazione livello di rischio 2

Master-formazione è ente territoriale della Confederazione Nazionale del Lavoro (CNL) e quindi autorizzato ad erogare formazione e rilasciare certificati riconosciuti a livello Nazionale. Al termine del corso verrà rilasciato un attestato valido ai sensi del D.Lgs. 9 aprile 2008 n. 81 e s.m.i. e dell'Accordo Stato Regione del 21.12.2011, spendibile ai fini lavorativi e per l'assolvimento dell'obbligo formativo previsto dalla relativa normativa.

La certificazione di Master-Formazione.it attestano la tua esperienza formativa e dimostrano la tua capacità professionale, sono una **garanzia in più per il tuo datore di lavoro** e ti permettono di aggiungere valore al tuo profilo professionale.



Procedura d'acquisto e costo del corso

Corso di formazione
personale qualificato
ristorazione livello di rischio 2

Il costo del corso è di **60 Euro**

Una volta selezionata la soluzione di pagamento, clicca sul tasto **Aggiungi al Carrello**, verrai indirizzato su una pagina di riepilogo dell'ordine, dove potrai procedere all'acquisto. Dopo aver cliccato su **Procedi con l'Ordine**, potrai scegliere il metodo di pagamento tra **Bonifico Bancario** e **Carta di Credito** tramite **Paypal**.

Maggiori informazioni sul corso

Corso di formazione
personale qualificato
ristorazione livello di rischio 2

Se vuoi avere informazioni in più sul nostro Corso di formazione personale qualificato ristorazione livello di rischio 2, ti invitiamo a visitare la pagina web del corso, dove potrai acquisire informazioni sempre aggiornate, contattarci e comprare il corso per iniziare a studiare:

<https://www.master-formazione.it/corsi/corso-di-formazione-personale-qualificato-ristorazione-livello-di-rischio-2/>

MASTER

CENTRO DI ALTA
FORMAZIONE

Master è un centro di Alta formazione nato nel 2019 come progetto dell'associazione **A.R.P.A. Onlus** (Associazione per il Recupero, la Promozione e l'Accoglienza). La Piattaforma on-line raccoglie la nostra offerta formativa, composta da oltre 70 corsi, realizzati in collaborazione con professionisti di grande esperienza specialistica.



Contatti

MASTER

Per qualsiasi informazione contattaci direttamente
tramite i canali che preferisci

www.master-formazione.it

info@master-formazione.it

Telefono: 091 7525791

Assistenza Whatsapp: 348 8131643

Via Monaco I, 32, Bagheria, Palermo, 90011.



CENTRO DI ALTA
FORMAZIONE