



## **FORMAZIONE OBBLIGATORIA PER OPERATORI ADDETTI ALLA PRODUZIONE/SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI SENZA GLUTINE IN IMPRESE ALIMENTARI FASCIA DI RISCHIO ALTO**

### **CARATTERISTICHE**

- **Attestazione rilasciata:**  
Attestato di qualifica
- **Durata:**  
7 ore
- **Requisiti di accesso:**  
Età: superiore a 18 anni;  
assolvimento obbligo istruzione; condizione lavorativa: occupati, disoccupati e/o inattivi;  
per gli immigrati: regolare permesso di soggiorno e conoscenza lingua italiana non inferiore al livello A2 del Quadro Comune Europeo di Riferimento per le lingue.
- **Data di avvio:** iscrizioni sempre attive
- **Luogo:**  
Empoli/Firenze/Lucca
- **Costo:** 110€

### **DESCRIZIONE CORSO**

#### **DESCRIZIONE DEL PERCORSO E OBIETTIVI:**

Si tratta di un percorso formativo le cui caratteristiche sono normate a livello regionale, che aggiorna in merito a specifiche competenze in materia di celiachia ai fini dell'esercizio dell'attività lavorativa nelle imprese alimentari.

**POSSIBILI SBOCCHI OCCUPAZIONALI:** Produzioni alimentari

#### **DESTINATARI DEI CORSI:**

- responsabile dell'attività o suo delegato,
  - responsabile del piano di autocontrollo,
  - responsabile della produzione (cuoco, aiuto cuoco, pizzaiolo, pasticciere panificatore, ecc),
  - responsabile della somministrazione (il maitre o responsabile di sala),
- affidenti a impresa alimentare cui è associato un **PROFILO di RISCHIO ALTO** per ciò che attiene il pericolo di contaminazione da glutine nel prodotto finale. Trattasi di imprese alimentari che utilizzano farine come ingrediente base per le loro preparazioni: es. panifici e prodotti da forno, pastifici, pizzerie, pasticcerie

**Email:** [segreteriacorsi@mestieritoscana.it](mailto:segreteriacorsi@mestieritoscana.it)