



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

CARATTERISTICHE

- **Attestazione rilasciata:**
Attestato di qualifica
- **Durata:**
3 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:** 40€

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 nel settore delle industrie alimentari e delle bevande.

POSSIBILI SBOCCHI OCCUPAZIONALI: Produzioni alimentari

DESTINATARI DEL CORSO:

- responsabile dell'attività o suo delegato
- responsabile del piano di autocontrollo
- responsabile della somministrazione (il maitre o responsabile di sala)
affidenti a IMPRESA ALIMENTARE cui è associato un profilo di RISCHIO BASSO per ciò che attiene il pericolo di contaminazione da glutine nel prodotto finale, cioè attività di somministrazione di alimenti senza glutine sfusi preparati altrove, assemblaggio panini, piccole preparazioni estemporanee su richiesta del cliente: es. bar con preparazione di panini, somministrazione di alimenti già preparati.

Email: segreteriacorsi@mestieritoscana.it