

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

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.

STRUTTURA DEL PERCORSO FORMATIVO:

Il corso è rivolto al 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), afferenti a imprese alimentari cui è associato un profilo di rischio 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

Attestazione rilasciata: Attestato di frequenza

Durata: 3 ore per rischio basso, 5 ore rischio medio, 7 ore rischio alto

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 euro per corso rischio basso, 110 euro per corso rischio medio e alto