CORSO DI AGGIORNAMENTO TRIENNALE PER ADDETTI ALLA SOMMINISTRAZIONE AL PUBBLICO DI ALIMENTI E BEVANDE ai sensi LR. 38/2006 e in conformità alla DGR 25-1952 31/07/2015

SCHEDA DI ISCRIZIONE

Cognome _____ **Nome** _____

Nato/a il _____ a:_____ Prov _____

Nazionalità: _____ Codice Fiscale: _____

Residente a _____ Prov. _____ C.a.p. _____

via _____ n°_____ telefono _____

Indirizzo Mail _____ altro telefono _____

titolo di studio conseguito _____

Stato occupazionale_____

Titolare di partita IVA : NO ◊

SI ◊ N. Partita Iva ……..

Relativo all'attività con ragione sociale: …….

Tipologia dell'attività aziendale _____

Indirizzo Azienda: Città _____ CAP _____

Via _____ n. _____ Prov _____

Tel. …… Fax …….. Mail ……

Si dichiara che il partecipante è in possesso dei requisiti/titoli abilitanti previsti per la partecipazione al corso

CONSENSO AL TRATTAMENTO DEI DATI

Ai sensi del Reg. (UE) 2016/679 e del D. Lgs. 196/2003 e s.m.i., vi informiamo che il Titolare del trattamento dei dati è Cerseo. Il sottoscritto dichiara di aver letto l'Informativa al trattamento dei dati presente sul sito web all'indirizzo www.cerseo.org e di averne compreso il significato

Data _____ **Firma** _____

Cerseo è ente formativo convenzionato con la Direzione Attivita' Produttive della Regione Piemonte, ai sensi della D.G.R. 13-2089 del 24/05/2011.

CORSO DI AGGIORNAMENTO TRIENNALE PER ADDETTI ALLA SOMMINISTRAZIONE AL PUBBLICO DI ALIMENTI E BEVANDE ai sensi LR. 38/2006 e in conformità alla DGR 25-1952 31/07/2015

SCHEDA DI ISCRIZIONE

Obiettivi: Il percorso formativo, si propone, in particolare, di aggiornare e di informare gli operatori del settore in tema di disposizioni riguardanti gli aspetti igienico-sanitari relativi alla conservazione, manipolazione, preparazione, trasformazione e distribuzione degli alimenti, sia freschi sia conservati, in tema di sicurezza e alla pertinente normativa di settore.

Destinatari: Il corso di formazione si rivolge ai titolari di esercizio o loro delegati in attività del comparto della somministrazione di alimenti e bevande già in possesso dei requisiti professionali di cui all'art. 71, comma 6, d.lgs n. 59/2010 e s.m.i.

Durata: 16 ore di aula comprensive di test di valutazione finale (1 ora)

Luogo di svolgimento (lezioni e prova finale): presso CERSEO c.Fiume 2 Vercelli.

Programma

- Igiene e sanità: fattori di insalubrità delle sostanze alimentari, igiene dei locali, responsabilità del commerciante, preparazione e conservazione dei cibi, HACCP.
- Sicurezza: misure generali di tutela, obblighi del datore di lavoro, obblighi del lavoratore, dispositivi di protezione individuale, formazione e informazioni del lavoratore.
- Approfondimenti nelle discipline di igiene, sanità e sicurezza: aspetti legislativi e normativi.
- Test di valutazione dell'apprendimento

Requisiti per l'ammissione: vedi destinatari.

Selezione iniziale: non prevista.

Condizioni per l'avvio del corso: al raggiungimento del numero minimo di partecipanti

Consistenza del reddito: non prevista

Costo: 102,00 euro (Esente Iva ex art. 10 DPR 633/72)

Attestazione: viene rilasciato un attestato di frequenza profitto.

Termine ultimo accettazione domande: entro 5 giorni lavorativi dall'inizio del corso.

Cerseo è ente formativo convenzionato con la Direzione Attivita' Produttive della Regione Piemonte, ai sensi della D.G.R. 13-2089 del 24/05/2011.