

Corso per addetto alla manipolazione degli alimenti

Riferimento legislativo:	Regionale
Target di riferimento:	Tutte le aziende con almeno un dipendente che manipola abitualmente gli alimenti
Sanzioni:	Ammenda da 100 a 600 euro
Realizzazione:	Corso in aula presso l'ente di formazione o presso il cliente
Durata:	Ore stabilite dalle singole regioni
Obiettivi del corso:	Trasmettere conoscenze e comportamenti atti a prevenire danni alla salute, fornendo un supporto agli addetti alla preparazione, produzione, somministrazione e vendita di sostanze alimentari. Al termine del corso sarà effettuato un test di apprendimento a risposta multipla chiusa.
A chi è rivolto:	Ai lavoratori dipendenti di aziende designati alla manipolazione degli alimenti



Corso di aggiornamento per addetto alla manipolazione degli alimenti

Riferimento legislativo:	Regionale
Target di riferimento:	Tutte le aziende con almeno un dipendente che manipola abitualmente gli alimenti
Sanzioni:	Ammenda da 100 a 600 euro
Realizzazione:	Corso in aula presso l'ente di formazione o presso il cliente
Durata:	Ore stabilite dalle singole regioni
Obiettivi del corso:	Trasmettere conoscenze e comportamenti atti a prevenire danni alla salute, fornendo un supporto agli addetti alla preparazione, produzione, somministrazione e vendita di sostanze alimentari. Al termine del corso sarà effettuato un test di apprendimento a risposta multipla chiusa.
A chi è rivolto:	Ai lavoratori dipendenti di aziende designati alla manipolazione degli alimenti



Corso di formazione per responsabile della gestione procedura HACCP/LEGIONELLA

Riferimento legislativo:	Regionale
Target di riferimento:	Tutte le aziende con almeno un dipendente che manipola abitualmente gli alimenti
Sanzioni:	Ammenda da 100 a 600 euro
Realizzazione:	Corso in aula presso l'ente di formazione o presso il cliente
Durata:	Ore stabilite dalle singole regioni
Obiettivi del corso:	Trasmettere conoscenze e comportamenti atti a prevenire danni alla salute, fornendo un supporto agli addetti alla preparazione, produzione, somministrazione e vendita di sostanze alimentari. Al termine del corso sarà effettuato un test di apprendimento a risposta multipla chiusa.
A chi è rivolto:	Ai lavoratori dipendenti di aziende designati alla manipolazione degli alimenti



Corso di aggiornamento per responsabile della gestione procedura HACCP/LEGIONELLA

Riferimento legislativo:	Regionale
Target di riferimento:	Tutte le aziende con almeno un dipendente che manipola abitualmente gli alimenti
Sanzioni:	Ammenda da 100 a 600 euro
Realizzazione:	Corso in aula presso l'ente di formazione o presso il cliente
Durata:	Ore stabilite dalle singole regioni
Obiettivi del corso:	Trasmettere conoscenze e comportamenti atti a prevenire danni alla salute, fornendo un supporto agli addetti alla preparazione, produzione, somministrazione e vendita di sostanze alimentari. Al termine del corso sarà effettuato un test di apprendimento a risposta multipla chiusa.
A chi è rivolto:	Ai lavoratori dipendenti di aziende designati alla manipolazione degli alimenti

