

Scheda Tipologia Corso

Emissione PDF: 14/03/2025

CORSO DI FORMAZIONE

Aggiornamento Somministrazione Alimenti e Bevande

Ore corso: 16

Quota: 176,00€ + IVA

Sconto: 0%

Destinatari Sconto: Per chi è già Cliente ENISUS

Categoria: Alimentare

MODULI DIDATTICI

SAB_AGG_IGIENE_SANITA

Igiene e Sanità

- Fattori di Insalubrità delle sostanze alimentari
- Igiene dei locali
- Responsabilità dell'esercente e dell'eventuale preposto all'attività
- Preparazione e conservazione dei cibi
- HACCP
- Attualità e problematiche emergenti correlate agli alimenti e all'alimentazione
- Qualità nutrizionali degli alimenti e azioni utili per migliorarne l'offerta, la disponibilità e la riconoscibilità
- Allergie e intolleranze

SAB_AGG_HACCP

Sistema HACCP

- Motivazioni all'interesse per l'igiene
- HACCP: che cos'è?
- Riferimenti Normativi: "Igiene Alimentare e Sistema HACCP Reg. CEE n. 852/853/854/882/2004 - D. Lgs. 178/02"
- Contaminazione e conservazione degli alimenti
- Malattie trasmesse da alimenti
- Procedure di pulizia e sanificazione di ambienti e attrezzature
- Igiene personale

SAB_AGG_SICUREZZA

- Misure generali di tutela
- Obblighi del datore di lavoro
- Obblighi del lavoratore
- Dispositivi di protezione individuale
- Formazione ed informazione del lavoratore

ENISUS S.R.L.

Sede: Via Martiri del XXI, n.110, 10064 Pinerolo (TO)

Tel/Fax: 0121/376768 - P.IVA e C.F. 09958270010 - Capitale Sociale 21.000,00€ i.v. - www.enisus.com - info@enisus.com

SAB_AGG_APPROFONDIMENTI

Approfondimenti e aggiornamenti nelle materia di igiene, sanità e sicurezza con particolare riferimento all'aspetto legislativo e normativo anche sulla base di indicazioni e adempimenti previsti dai soggetti pubblici competenti.

ENISUS S.R.L.

Sede: Via Martiri del XXI, n.110, 10064 Pinerolo (TO)

Tel/Fax: 0121/376768 - P.IVA e C.F. 09958270010 - Capitale Sociale 21.000,00€ i.v. - www.enisus.com - info@enisus.com



ASPETTI DIDATTICI E ORGANIZZATIVI

Normativa

(Legge Regionale 29 dicembre 2006, n.38 e s.m.i.)

Attestato - Finalità corso

Il corso vuole fornire un'adeguata formazione e informazione su: Corso di Formazione obbligatorio di Aggiornamento professionale, a cadenza triennale, rivolto agli operatori in attività nel comparto della Somministrazione di Alimenti e Bevande

Partecipanti

Numero massimo partecipanti: 25 unità per i corsi di formazione

Regolamento corso e contratto formativo

Disponibile online sul sito internet dell'ente.

Metodologia didattica

Proiezione slides, filmati, case history.

Il percorso formativo è caratterizzato da una metodologia didattica interattiva e applicata su casi reali. Al partecipante viene fornito il materiale didattico utile a completare la formazione frontale. Il materiale costituisce una concreta possibilità di consultazione costante e di continuo aggiornamento. Per ogni corso viene predisposto un Registro Presenze sul quale ogni partecipante apporrà la propria firma.

Docenti

Tutti i docenti hanno una formazione e competenze pluriennali in relazione alle specifiche docenze.

Modalità di verifica dell'apprendimento

Test e domande individuali

Attestato

Al termine del corso verrà consegnato l'Attestato di frequenza successivamente alla verifica dell'apprendimento secondo la modalità prevista oppure al superamento dell'esame finale presso parti terze esterne.

Requisiti minimi partecipanti

Essere titolare di esercizio o loro delegato 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. 59/2010 e s.m.i.

Idoneità sede per Formazione in Presenza

Il corso di formazione viene svolto presso una sede idonea, la cui idoneità è stata verificata precedentemente la prima erogazione del corso. La segreteria effettua prima dello svolgimento delle lezioni una pre-verifica con check-list del mantenimento dell'idoneità dell'aula. Per i corsi di formazione effettuati presso altra sede il docente verifica l'idoneità della struttura, inoltre per i corsi di formazione sulle attrezzature ed ove prevista la prova pratica, il docente verifica anche l'idoneità delle attrezzature, come richiesto dalla normativa vigente in materia.

Check-list aula: stato dell'aula, pc, proiettore, schermo, prese elettriche, sedie, lavagna a blocchi con pennarelli, riscaldamento/climatizzazione ed attrezzature.

Requisiti minimi per Formazione FAD, Elearning e Aula Virtuale

Possedere una connessione idonea di almeno 100MG/4GB. Per l'aula virtuale è necessario possedere webcam e microfono attivi. Non è compatibile l'utilizzo dello smartphone. (rif. DD 490/A1500A/2020 del 06/08/2020 all. 1g)

Specifiche calendario

Si rende noto che durante lo svolgimento dell'attività formativa, il calendario del corso potrebbe subire delle modifiche che saranno comunicate ai partecipanti. Corso somministrato in lingua italiana. Agli stranieri è richiesta la comprensione della lingua italiana scritta ed orale.

Archivio generale della formazione

Tutta la documentazione del corso sarà conservata dall'Ente secondo la modalità prevista dalla normativa vigente in materia e dall'SGQ.

ENISUS S.R.L.

Sede: Via Martiri del XXI, n.110, 10064 Pinerolo (TO)

Tel/Fax: 0121/376768 - P.IVA e C.F. 09958270010 - Capitale Sociale 21.000,00€ i.v. - www.enisus.com - info@enisus.com



SEGRETERIA DIDATTICA

ORARIO: Lun-Ven 8:30 - 12:30 | 14:00 - 18:00

 info@enisus.com

 0121.376768

 0121.376768

ENISUS S.R.L.

Sede: Via Martiri del XXI, n.110, 10064 Pinerolo (TO)

Tel/Fax: 0121/376768 - P.IVA e C.F. 09958270010 - Capitale Sociale 21.000,00€ i.v. - www.enisus.com - info@enisus.com

