

HACCP E SICUREZZA ALIMENTARE

Il corso è pensato per chi desidera lavorare nel settore della ristorazione e della somministrazione di alimenti e bevande, anche senza esperienze pregresse.

L'obiettivo è fornire competenze concrete e immediatamente spendibili per:

- Operare nel rispetto delle normative igienico-sanitarie e di sicurezza sul lavoro. Attraverso un percorso teorico-pratico, le persone partecipanti imparano a riconoscere i principali rischi legati alla manipolazione degli alimenti, a conoscere il sistema HACCP e a gestire correttamente la conservazione, il trasporto e lo stoccaggio dei prodotti alimentari.
- Operare in sicurezza nei luoghi di lavoro, con focus sui rischi specifici delle cucine e dei laboratori alimentari, l'uso corretto dei dispositivi di protezione individuale e le procedure in caso di emergenza. Il corso utilizza esempi reali, simulazioni e schede operative per facilitare l'apprendimento.

Al termine vengono rilasciate le attestazioni valide ai sensi della normativa vigente, necessarie per l'inserimento professionale in mense, ristoranti, bar, gastronomie e attività artigianali alimentari.

Durata corso:

20 ore

Avvio del corso:

Al raggiungimento di un numero minimo di partecipanti.

Articolazione del corso:

20 ore (lezioni in aula 2 o 3 giorni a settimana).

Destinatari:

- Disoccupati
- Identificati con un **codice profilo 101 e 102**, a seguito di un incontro di profilazione effettuato presso il proprio centro per l'impiego di appartenenza da cui è emersa la necessità di attivare un percorso di aggiornamento (upskilling)

Modalità di selezione

E' previsto un incontro di orientamento preliminare finalizzato a verificare requisiti, attitudine e motivazione dell'allievo/a verso i contenuti trattati durante il corso.

"L'attivazione dei corsi è subordinata all'approvazione e al finanziamento da parte degli Enti competenti"