

Corso HACCP

Rev. 1 11/2017

Durata
4 ORE

DESCRIZIONE DEL CORSO

Il corso si rivolge a: cuochi, aiuto cuochi, pizzaioli, catering, camerieri, pasticceri, gelatieri, gelatai, pescivendoli, pastai, macellai, lattiero caseari, macellatori, sezionatori, dolciumi sfusi, alimentaristi, baristi (sia che manipolino alimenti, sia che somministrino solo bevande od alimenti confezionati), mungitori, trasportatori (che durante le fasi del trasporto possono entrare in contatto con alimenti non confezionati), panificatori.

CONTENUTI DEL CORSO

Con riferimento alla LEGGE REGIONALE n. 2 del 19 marzo 2013 e al REGOLAMENTO (CE) N. 852/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004, il percorso formativo, che avrà una durata di 4 ore, sarà dedicato allo studio dei seguenti argomenti:

- Regolamento CE/2004
- Motivazioni all'interesse per l'igiene
- Contaminazione degli alimenti
- Metodi di conservazione degli alimenti
- Patologie connesse agli alimenti
- Sanificazione dell'ambiente di lavoro e delle attrezzature
- Igiene del personale

METODOLOGIA E SVOLGIMENTO DEL CORSO

Il corso si svolgerà in aula, utilizzando slide, video esplicativi, esperienze di realtà aziendali, discussioni, e test di verifica finale, il tutto per rendere il corso il più coinvolgente ed esplicativo possibile. I docenti, sono tutti di comprovata pluriennale esperienza e in possesso dei requisiti legislativi per l'insegnamento.

ATTESTATO

L'attestato di frequenza, verrà rilasciato, solo alla fine del corso e dopo aver frequentato almeno il 90 % delle ore di formazione previste ed il superamento della verifica finale.

Attestati: Proteggi Srl, è sede territoriale di soggetto formatore di derivazione sindacale/datoriale in possesso di tutti i requisiti previsti dalla Legge per svolgere attività formativa di cui agli Artt. 32, c.2, 37 e 98 c.2 D.lgs. 81/08 e più in generale dagli accordi Stato Regione in vigore.

SEDI DEL CORSO

Buccinasco (Mi) in via del Commercio 39/41

Nostre filiali di Cascina – Carpi – Voghera (richiedere date)

Da Cliente

Altre sedi in città Italiane su richiesta

Codice corso ADHA01NS	Descrizione HACCP - corso 4 ore	Importo (+ iva 22%)
AG (riservato Proteggi) 1 3 5	Data del corso: 18/06	Orari del corso Dalle 9:00 alle 13:00

DATI CLIENTE AZIENDA E/O CORSISTA

RAGIONE SOCIALE*

(azienda dalla quale dipende il soggetto da formare e alla quale va intestata la fattura)

Indirizzo* _____ Cap* _____
 Località* _____ Provincia* _____
 Telefono* _____ Fax _____
 E-mail PEC** _____ e/o Cod. Univoco** _____
 P.IVA e C.F.* _____ Cod. Ateco _____
 E-mail* _____ Referente _____

CORSISTA*

(nome e cognome)

Nato/a a* _____ II* _____
 Telefono _____ Cellulare _____
 E-mail _____
 C.F.:* _____ Mansione* _____

*Campo obbligatorio ai fini dell'erogazione del percorso formativo.

**Campo obbligatorio ai fini della fatturazione elettronica dal 01/01/2019.

Tutti i dati personali sono tutelati e trattati ai sensi del Regolamento Ue 2016/679 (GDPR)

PAGAMENTO (barrare la scelta):

- Bonifico bancario anticipato (Banco BPM - IBAN IT71N 05034 32901 000000003251 intestato a PROTEGGI S.r.l.)
 Il giorno del corso (Contanti, max € 2.999,00 iva compresa, /Assegno/ Carta di credito/Bancomat)
 Altro SPECIFICARE _____ (preventivamente accordato col ns. ufficio commerciale)

NOTE ORGANIZZATIVE:

Proteggi srl, per ragioni organizzative, si riserva il diritto di modificare e/o annullare la data del corso dandone comunicazione scritta al Cliente.

In caso di annullamento, eventuali somme già versate, relative al corso oggetto di annullamento, saranno restituite al Cliente mediante Bonifico bancario.

DIRITTO DI RECESSO CLIENTE CORSISTA:

Il Cliente, ha il diritto di annullare la propria partecipazione al corso prenotato, con il presente modulo di iscrizione, fino a 10 giorni lavorativi prima della data selezionata di inizio corso, mandando comunicazione scritta all'indirizzo mail : mail@proteggi.it.

In caso di mancato preavviso nei termini sopra stabiliti, mancata partecipazione al corso o interruzione dello stesso, per cause non imputabili a Proteggi srl, il Cliente sarà tenuto a versare l'intero importo di partecipazione stabilito nel presente modulo di iscrizione e qualora il Cliente abbia versato la quota del corso anticipatamente, la stessa non sarà rimborsata .

La sottoscrizione del presente modulo di iscrizione, è da ritenersi valida solo per la data scelta.

Data _____

Timbro e firma
per accettazione



Inviare modulo via fax allo 02 4400807 o via mail a mail@proteggi.it