

**Corso HACCP**

Rev.0 12/2012

**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.

**SEDI DEL CORSO**

Buccinasco (mi) in via del Commercio 39/41  
Voghera (pv) in via Lomellina 57  
Da Cliente  
Altre sedi in città Italiane (vedere i calendari)

Codice corso ADHA01NS	Descrizione HACCP LOMBARDIA - corso 4 ore	Importo  (+ iva 22%)
<b>AG</b> (riservato Proteggi)	<b>Data del corso (barrare la scelta):</b> <input type="checkbox"/> 1° corso: 21/04	<b>Orari del corso</b> dalle 9:00 alle 13:00
<b>DATI AZIENDA E CORSISTA</b>		
<b>RAGIONE SOCIALE*</b>		
(azienda dalla quale dipende il soggetto da formare e alla quale va intestata la fattura)		
Indirizzo*	Cap* _____	
Località*	Provincia*	_____
Telefono	Fax	_____
E-mail*	Cod. Ateco	_____
C.F.:	P.IVA*	_____
Referente	_____	
<b>CORSISTA*</b>		
(nome e cognome)		
Nato/a a*	Il*	_____
Telefono	Cellulare	_____
E-mail	_____	
C.F.:*	Mansione*	
<b>*Campo obbligatorio ai fini dell'erogazione del percorso formativo.</b> Tutti i dati personali sono tutelati e trattati ai sensi della Legge sulla Privacy (D.Lgs. 196/03).		
<b>PAGAMENTO (barrare la scelta):</b>		
<input type="checkbox"/> Bonifico bancario anticipato (Pop. di Milano - IBAN IT69D 05584 32900 000000003251 intestato a PROTEGGI S.r.l.)		
<input type="checkbox"/> Il giorno del corso (Contanti/Assegno max € 1.000 iva compresa, Carta di credito/Bancomat)		
<input type="checkbox"/> Altro SPECIFICARE _____ (preventivamente accordato col ns. ufficio commerciale)		
<b>NOTE ORGANIZZATIVE:</b>		
Proteggi srl, per ragioni organizzative, si riserva il diritto di modificare e/o annullare la data del corso dandone comunicazione scritta al Cliente corsista.		
<b>DIRITTO DI RECESSO CLIENTE CORSISTA:</b>		
Il Cliente corsista, 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 stabilita, 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, il Cliente Corsista sarà tenuto a versare l'intero importo di partecipazione stabilito nel presente modulo di iscrizione.		
<b>Data</b>	<b>Timbro e firma per accettazione</b>	
_____	_____	
Inviare modulo via fax allo <b>02 4400807</b> o via mail a <b>mail@proteggi.it</b>		