

FORMAZIONE OBBLIGATORIA PER OPERATORI ADDETTI A PRESTARE SERVIZIO NELLE SAGRE

Corso formativo, le cui caratteristiche sono specificatamente normate a livello nazionale/regionale (Delibera della Giunta n. 559 del 21/07/2008 "Indirizzi in materia di formazione degli alimentaristi - Revoca della DGR 1388/2004"), che prepara all'esercizio di una specifica attività lavorativa anch'essa disciplinata per legge nel settore delle industrie alimentari e delle bevande.

Sedi di svolgimento: Lucca, Capannori, Viareggio, Pieve Fosciana

Per ottenere l'attestato occorre frequentare l'80% delle ore previste.

Destinatari:

Personale addetto alla sola distribuzione di alimenti durante sagre, feste paesane, manifestazioni temporanee etc.

Contenuti:

UF III: Tecniche di conservazione degli alimenti; Approvvigionamenti materie prime; Pulizia e sanificazione dei locali e delle attrezzature; Igiene personale.

L'obbligo formativo si intende assolto tramite la partecipazione ad un incontro della durata di almeno 2 ore sulle tematiche di cui alla UF III.

Durata: 2 ore

Il costo individuale per la frequenza del corso è di € 35,00 + IVA se dovuta che comprende: la fruizione delle lezioni, l'uso dell'aula, delle attrezzature previste e del materiale didattico necessario, assicurazione contro infortuni e rischi civili contro terzi, attestato di frequenza per gli aventi diritto. Nel caso di gruppi provenienti dalla stessa organizzazione superiore a 8 persone verrà applicata una tariffa agevolata in base al numero.

Per informazioni e iscrizioni:

Agenzia Formativa So. & Co.

Via E. Mattei 293/F Mugnano, Lucca

Tel. 0583 432201/30/25 Fax 0583 432231

agenziaformativa@soandco.org; www.soandco.it