

L'Agenzia Formativa So. & Co. con sede in Lucca, Via E. Mattei 293/f, Lucca codice accreditamento Regione Toscana n. LU0140, gestisce il seguente percorso formativo riconosciuto, ai sensi della Legge della Regione Toscana del 26/07/2002 n. 32 (art. 17 comma 1 lettera b) approvato con D.D. n. 2680 del 18/06/2013.

## FORMAZIONE OBBLIGATORIA PER ADDETTO AD ATTIVITÀ ALIMENTARI COMPLESSE

**N. ALLIEVI: 15      DURATA: 12 ore**

**PERIODO DI SVOLGIMENTO: NOVEMBRE 2014**

**REQUISITI RICHIESTI PER L'ISCRIZIONE:** il corso è rivolto ad addetti del settore alimentare con mansioni di tipo complesse: addetti alla produzione, preparazione e alla somministrazione di alimenti e bevande. Per gli allievi di nazionalità straniera, come definito dall'art.9 dell'Avviso, si richiede una conoscenza della lingua italiana non inferiore al livello A2 del Quadro Comune Europeo di Riferimento per le lingue, certificabile mediante apposita documentazione (attestati corsi cils, plida, ecc.).

**SEDE DI SVOLGIMENTO: CONSORZIO So. & Co., VIA E. MATTEI 293/F MUGNANO, LUCCA.**

**OBIETTIVO:** percorso formativo le cui caratteristiche sono specificatamente normate a livello nazionale/regionale, che prepara all'esercizio di una specifica attività lavorativa anch'essa disciplinata per legge nel settore delle industrie alimentari e delle bevande. Il corso si propone di rendere gli operatori in grado di saper manipolare in modo corretto i cibi, conoscere la normativa italiana in materia di preparazioni alimentari, conservare correttamente gli alimenti, conoscere i comportamenti di igiene personale ed i metodi e le tecniche per controllare i rischi nelle fasi dei processi produttivi.

**CONTENUTI DEL PERCORSO:** Rischi e pericoli alimentari: chimici, fisici, microbiologici e tecniche di prevenzione. Metodi di autocontrollo e principi sistema HACCP. Obblighi e responsabilità dell'industria alimentare. Tecniche di conservazione degli alimenti. Approvvigionamenti materie prime. Pulizia e sanificazione dei locali e delle attrezzature. Igiene personale. Metodi e tecniche di individuazione e controllo dei rischi specifici nelle principali fasi del processo produttivo delle singole tipologie di attività

**La frequenza delle lezioni è obbligatoria per almeno il 70% delle ore in aula.**

**PROVE FINALI E CERTIFICAZIONE RILASCIATA:** Test finale e rilascio dell'Attestato di Frequenza.

**IL CORSO È A NUMERO CHIUSO:** qualora il numero delle domande superi quello dei posti previsti, si procederà a selezione tramite criteri oggettivi di valutazione. Se al termine prefissato rimanessero ancora posti disponibili le iscrizioni proseguiranno fino al raggiungimento del numero massimo.

**COSA SERVE PER ISCRIVERSI:** Documento di identità valido, codice fiscale, domanda d'iscrizione su modello della Regione Toscana.

**Scadenza iscrizioni: ore 13.00 del 14.11.14**

**IL CORSO È A PAGAMENTO**

**LA QUOTA DI PARTECIPAZIONE È DI € 120,00 (IVA esente art. 10 del DPR 633/72)**

**MODALITÀ DI RECESSO:** L'allievo potrà recedere dal contratto solo tramite comunicazione scritta a So. & Co. entro 5 giorni dalla sottoscrizione nel caso in cui il corso non sia ancora iniziato o al massimo 3 giorni prima dell'avvio del corso. Nel caso in cui l'allievo non dia comunicazione del recesso, o di parziale frequenza, l'allievo sarà ugualmente tenuto a corrispondere la quota di iscrizione per intero.

**Per iscrizioni e informazioni rivolgersi a:**

**CONSORZIO So. & Co. - Via E. Mattei 293/F loc. Mugnano Lucca**

tel. 0583.432230 - fax. 0583.432231

e-mail: [agenziaformativa@soandco.org](mailto:agenziaformativa@soandco.org) - sito web: [www.soandco.it](http://www.soandco.it)

**I documenti per l'iscrizione sono scaricabili dal sito di So. & Co.**