



CORSO DI FORMAZIONE SPECIFICA

Previsto dalla Determinazione n° 16963 del 29/12/2011

Della Giunta Regionale della Regione Emilia-Romagna

PER OPERATORI DEL SETTORE ALIMENTARE SULLA PRODUZIONE, SOMMINISTRAZIONE E VENDITA DI ALIMENTI SENZA GLUTINE

A CHI SI RIVOLGE:

La formazione è obbligatoria per:

gli addetti alla **produzione di pasti per la ristorazione collettiva**: ospedali, case di cura e di riposo, mense scolastiche, mense aziendali, collegi, convitti ecc.;

gli operatori di **esercizi di somministrazione di alimenti e bevande**: bar, ristoranti, pizzerie ed affini, catering, strutture ricettive in genere e aziende agrituristiche;

gli operatori di **laboratori artigianali con vendita diretta** di prodotti di gastronomia e/o rosticceria, di gelateria, di pasticceria, panifici e prodotti da forno.

Per ogni esercizio si richiede la partecipazione sia del responsabile dell'attività e dell'autocontrollo che del personale direttamente coinvolto nelle preparazioni (capo cuoco, pizzaiolo, ecc.) e nella somministrazione (capo sala), oltre ad eventuali altri addetti.

ISCRIZIONE:

Per accedere al corso è necessario iscriversi, contattando il **numero verde CUPTEL 800.651.941**, **DAL LUNEDÌ AL VENERDÌ DALLE 12 ALLE 15**

I corsi sono riservati alla popolazione residente o con attività di ristorazione a Piacenza e provincia.

MODALITA' DI SVOLGIMENTO:

La durata del corso è di **4 ore**.

Al termine del corso verrà rilasciato un attestato di formazione a coloro che avranno superato il test di apprendimento, l'attestato ha validità di 5 anni.

SEDE DEI CORSI

sede AUSL di Piacenza, Piazzale Milano n.2, Aula Formazione del 5° piano.

DATE CORSI 2016:

- **21 GENNAIO**, ORE 13:50
- **31 MARZO**, ORE 13:50
- **16 GIUGNO**, ORE 08:50
- **8 SETTEMBRE**, ORE 08:50
- **17 NOVEMBRE**, ORE 13:50

Per ulteriori informazioni:

Dr. Giuseppe Melandri e Dr.ssa Lisa Soncini
g.melandri@ausl.pc.it - l.soncini@ausl.pc.it

La prestazione formativa è gratuita.