



CORSO DI FORMAZIONE PER ALIMENTARISTI conforme alla DGR 311/2019

I corsi permettono di **conseguire l'attestato** per alimentaristi per svolgere le attività di ristorazione e preparazione di alimenti livello 1 e 2 (ex libretto sanitario). I corsi sono dedicati a:

- Alimentaristi - Livello di rischio 1
- Baristi, fornai e pizzaioli, operatori di piadinerie, paninerie e kebab
 - Addetti alla vendita di alimenti sfusi e lavorazione ortofrutticoli di quarta gamma
 - Addetti alle mense di strutture scolastiche e socio/assistenziali
- Alimentaristi - Livello di rischio 2
- Cuochi, chef, pasticceri, mastri gelatai, operatori di laboratori di gastronomia
 - Salumieri, addetti di macellerie, pescherie, produzione uova e ovoprodotti
 - Addetti alla lavorazione di latte, formaggi o pasta fresca

**Per informazioni e per procedere all'iscrizione contattaci
tel. 051/0390853 email formazione@sicersrl.com**

SCHEDA DI ISCRIZIONE

AZIENDA/CODICE SDI	
INDIRIZZO SEDE LEGALE	
CAP	CITTA'
P.IVA	CODICE FISCALE
ATTIVITA' PRINCIPALE	
TEL.	E-MAIL
EMAIL SPEDIZIONE FATTURA (PEC)	
E-MAIL SPEDIZIONE ATTESTATO	
DATI PARTECIPANTE: NOME	COGNOME
LUOGO DI NASCITA	DATA DI NASCITA
MANSIONE	
PREZZI <input type="checkbox"/> €60 Ai prezzi va aggiunta l'IVA prevista per Legge e si considerano a partecipante	
CLAUSOLE CONTRATTUALI	
L'iscrizione si intende accettata solo dopo l'effettuazione del pagamento e l'invio del presente modulo compilato in tutte le sue parti a SICER tramite fax 051/0390869 o e-mail: formazione@sicersrl.com	
PAGAMENTO Il pagamento della quota di partecipazione deve essere effettuato, pena l'esclusione dal corso, prima della data di inizio, salvo diversi accordi. BONIFICO BANCARIO intestato a SICER srl IBAN IT 82 A 05080 21006 CC0060611029 inviare copia della contabile via FAX. 051/0390869 o via email formazione@sicersrl.com	
CANCELLAZIONE L'eventuale rinuncia alla partecipazione dovrà essere comunicata almeno 4 giorni lavorativi prima della partenza del corso, in caso contrario non verrà rimborsata la quota di partecipazione. In caso di annullamento del corso da parte di SICER verrà rimborsato l'eventuale pagamento già effettuato. SICER si riserva di annullare corsi in caso di mancanza di sufficienti adesioni.	
MODALITÀ DI PARTECIPAZIONE AL CORSO Il corso si svolgerà nei luoghi e nelle ore indicati da SICER.	
SICER potrà comunque modificare i luoghi, le date e gli orari del corso, previa comunicazione, anche telefonica, al Cliente. La mancata frequenza al corso od a singole lezioni non dà diritto alla restituzione del corrispettivo pattuito, né alla consegna dell'attestato.	
Consenso al trattamento dei dati personali: ai sensi del Regolamento Europeo 2016/679 (Privacy), avendo ottenuto il consenso dall'interessato ai fini dell'iscrizione al corso, esprimo il mio consenso al trattamento dei dati qui riportati per finalità funzionali allo svolgimento della vostra attività e connesse alla fruizione dei servizi.	
<input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No Esprimo il mio consenso alla commercializzazione e l'invio di materiale pubblicitario/promozionale e di aggiornamento sui servizi della SICER mediante telefono, posta ordinaria ed elettronica, internet e per l'assolvimento dei compiti di legge.	
<input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No Estremi di chi raccoglie i dati sopra indicati: Michela Scapoli c/o SICER srl Via Palazzetti 5/F 40068 San Lazzaro di Savena (Bo) . Tel. 0510390850 Fax 0510390869 email: privacy@sicersrl.com Dati di contatto del RDP- DPO SICER : Dott. Mario Colonnese c/o SICER srl Via Palazzetti 5/F 40068 San Lazzaro di Savena (Bo) . Tel. 0510390850 Fax 0510390869 email: privacy@sicersrl.com	
Ai sensi e agli effetti dell'art. 1341 C.C. il Cliente dichiara di aver ben esaminato e di approvare espressamente l'integrale contenuto delle clausole contrattuali	
TIMBRO E FIRMA	

DOVE E QUANDO

Presso SICER SRL, sala Formazione in Via Palazzetti 5/B interno 3 ingresso dal retro, a **San Lazzaro di Savena** o in **WEBINAR**



12 settembre 2022
dalle ore 9.00 alle ore 12.00

CONTENUTI

Malattie trasmesse da alimenti
Valutazione del rischio connesso alle diverse fasi di produzione degli alimenti
Diete speciali per allergie ed intolleranze alimentari
Rischi fisici con particolare riferimento alle attività svolte dai partecipanti
Modalità di contaminazione degli alimenti e ruolo dell'alimentarista nella prevenzione
Igiene personale: procedure di controllo comportamentale
Igiene e sanificazione degli ambienti e delle attrezzature
I contenuti saranno approfonditi in funzione dei rischi alimentari tipici delle mansioni dei partecipanti.
L'attestato, riconosciuto dalle AUSL dell'Emilia-Romagna e conforme alla DGR 311/2019, sarà consegnato immediatamente dopo il superamento del test a risposta multipla

DOCENTE

Docente esperto in materia, qualificato e accreditato come docente-formatore nel settore igiene degli alimenti
Tutti i nostri docenti sono monitorati dal Sistema di Gestione qualità: i nostri partecipanti ai corsi li valutano sempre.

A CHI E' RIVOLTO

A chi deve conseguire l'attestato di alimentarista secondo all'attuale normativa vigente.