

INIZIO 12/06/2024 FINE 01/01/1970

Saronno – CORSO DI ADDETTO MENSA

 Lunedì, Martedì, Mercoledì, Giovedì, Venerdì
Dalle alle

 Referente: Laura Malgrati

 laura.malgrati@ialombardia.it

DURATA CORSO
70 ORE

> LEGGI LA SCHEDA COMPLETA SU WWW.IALOMBARDIA.IT

OBIETTIVI

Saper riconoscere gli alimenti maggiormente a rischio di contaminazione biologica; Saper mettere in relazione determinate condizioni ambientali e rischi di tossinfezioni; Saper individuare e analizzare comportamenti corretti nell'igiene personale e nell'uso delle attrezzature Operare in sicurezza e nel rispetto delle norme di igiene, identificando e prevenendo situazioni di rischio per sé, per altri e per l'ambiente Utilizzare i dpi a norma di sicurezza Adottare modalità e comportamenti per la manutenzione ordinaria di strumenti, attrezzature, macchine

ALTRE INFO

LIVELLO: Base

DESTINATARI: Company, private, others

REQUISITI: Possono aderire al programma garanzia di occupabilità dei lavoratori (gol) coloro che al momento della presentazione della domanda sono residenti o domiciliate in lombardia, con un'età compresa tra i 16 e i 65 anni di età e con almeno uno dei seguenti requisiti:

- disoccupat* beneficiari di ammortizzatori sociali (in particolare, naspi e dis-coll) in assenza di rapporto di lavoro;
- percettori o richiedenti dell'assegno sfl (supporto per la formazione e il lavoro);
- "working poor", quindi lavoratori che conservano lo stato di disoccupazione ai sensi dell'art. 4, co. 15quater, del dl n. 4/2019 (cioè hanno un reddito annuo da lavoro dipendente inferiore a 8145€ o autonomo inferiore a 4800€).

CONTENUTI

Igiene personale e comportamenti degli addetti alle preparazioni di alimenti Igiene ambientale e sanificazione di utensili, superfici, attrezzature e ambienti Merceologia: le classi di alimenti e le filiere produttive Tecniche di conservazione e trasformazione degli alimenti Autocontrollo e HACCP: diagrammi di flusso la normativa specifica in tema di igiene e sicurezza del lavoro.