

# IGIENE DEGLI ALIMENTI

Per essere in regola con gli adempimenti previsti dalla normativa vigente.

## FORMAZIONE PER ALIMENTARISTA

**Destinatari:** Operatori del settore alimentare

**Durata:** **Minimo 3 ore** (la durata può variare in base alle modalità di fruizione del corsista)

**Quota iscrizione:** € 40,00 (Iva inclusa)

Per i soci CONFESERCENTI/EBTER/FONTER: € 35,00 (Iva inclusa)

## FORMAZIONE PER ALIMENTARISTA – AGGIORNAMENTO

**Livello di rischio 2 [aggiornamento ogni 3 anni]**

**Destinatari:**

- Cuochi (ristorazione collettiva, scolastica, aziendale, centri di produzione pasti, ristoranti e affini, rosticcerie);
- Pasticceri;
- Gelatai (produzione);
- Addetti alle gastronomie (produzione e vendita);
- Addetti alla produzione di pasta fresca;
- Addetti alla lavorazione del latte e dei formaggi, esclusi addetti alla stagionatura e mungitori;
- Addetti alla macellazione, sezionamento, lavorazione, trasformazione e vendita (con laboratorio cibi pronti) delle carni, del pesce e dei molluschi;
- Addetti alla produzione di ovo prodotti (escluso imballaggio);
- Responsabili di sagre e feste popolari.

**Durata:** **Minimo 3 ore** (la durata può variare in base alle modalità di fruizione del corsista)

**Quota iscrizione:** € 40,00 (Iva inclusa)

Per i soci CONFESERCENTI/EBTER/FONTER: € 35,00 (Iva inclusa)

## FORMAZIONE PER ALIMENTARISTA - AGGIORNAMENTO

**Livello di rischio 1 [aggiornamento ogni 5 anni]**

**Destinatari:**

- Baristi (ad esclusione della sola somministrazione di bevande);
- Fornai e addetti alla produzione di pizze, piadine e analoghi;
- Addetti alla vendita di alimenti sfusi e deperibili esclusi ortofruttili;
- Addetti alla lavorazione di ortofruttili quarta gamma;
- Personale addetto alla somministrazione/porzionamento dei pasti nelle strutture scolastiche e socio-assistenziali

**Durata:** **Minimo 3 ore** (la durata può variare in base alle modalità di fruizione del corsista)

**Quota iscrizione:** € 40,00 (Iva inclusa)

Per i soci CONFESERCENTI/EBTER/FONTER: € 35,00 (Iva inclusa)

## ATTESTATO FINALE

Al completamento del corso potrai scaricare direttamente dal portale un attestato di frequenza.

## REQUISITI TECNICI

Per fruire del corso è necessario un computer che abbia le seguenti caratteristiche:

- **Hardware minimo:** PC o MAC recenti, non più vecchi di 6-8 anni
- **Sistema operativo:** Windows o MacOS aggiornati
- **Browser:** Google Chrome o Firefox aggiornati (NO Safari su MAC)
- **Una buona connessione internet.** Adsl, Fibra, LTE.  
**Una buona connessione WiFi.**

## MODALITA' DI FRUIZIONE

Riceverai dal tutor del corso una e-mail con le credenziali per accedere al portale, entro 2 giorni lavorativi dall'iscrizione e dal pagamento della quota.

Avrai **6 mesi di tempo** per accedere e completare il corso.

## MODALITÀ DI ISCRIZIONE

### • Iscrizioni online:

cerca il corso su [www.cescot-rimini.com/it/corsi-online.html](http://www.cescot-rimini.com/it/corsi-online.html) accedi all'area riservata per l'iscrizione e il pagamento.

### • Iscrizioni in sede:

presso la segreteria del Cescot in Via Clementini 31.

Per il pagamento della quota di iscrizione ci sono varie opzioni: contanti, bancomat, carta di credito, assegno.