

Calendario dei Corsi per Alimentaristi - Rischio alto – Categoria “A”

Orario delle lezioni	Date svolgimento Corsi	Destinatari (per categorie OSA omogenee)
08:00 – 16:00	Sabato 05 Settembre 2015	addetti alla preparazione in bar, tavola calda, cucine, gastronomie, mense, centri cottura, ristoranti, pizzerie, rosticcerie e similari; addetti alle lavorazioni della pasta fresca, pastifici; addetti presso stabilimenti di produzione alimenti a base di uova, gastronomici e dolciari; addetti alle lavorazioni prodotti da forno e pasticceri.
		addetti presso stabilimenti ed esercizi di lavorazione delle carni e del pesce, del latte e dei prodotti caseari
		addetti alla preparazione e manipolazione di prodotti dietetici, per la prima infanzia, baby foods e destinati ad una alimentazione particolare; addetti alle lavorazioni prodotti da forno e pasticceri. addetti manipolazione e confezionamento dei prodotti della IV e V gamma; Addetti alla produzione di gelato artigianale, yogurterie.

Calendario dei corsi per Alimentaristi - Rischio Medio - Categoria “B”

Orario delle lezioni	Date svolgimento Corsi	Destinatari (per categorie OSA omogenee)
08:00 – 14:00	Sabato 19 Settembre 2015	Personale addetto alla sola somministrazione nelle mense e nei ristoranti, Camerieri, Baristi addetti alla sola somministrazione e vendita
		Addetti alla vendita presso esercizi commerciali di alimenti; Addetti alla produzione di bevande; Addetti alla produzione caramelle e affini; Addetti alla produzione additivi e aromi;
		Addetti alla lavorazione e confezionamento dei funghi freschi e secchi Personale addetto alla vendita e confezionamento dei prodotti ortofrutticoli ed al trasporto degli alimenti sfusi che necessitano di controllo delle temperature (ex art. 44, D.P.R. n. 327180).