

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

Orario delle lezioni	Date svolgimento Corsi	Destinatari (per categorie OSA omogenee)	Stato
09:00 – 13:00 14:00 - 18:00	24.05.2014	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.	Chiuso
	07.06.2014	addetti presso stabilimenti ed esercizi di lavorazione delle carni e del pesce, del latte e dei prodotti caseari	Disponibilità di posti liberi
	14.06.2014	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.	Disponibilità di posti liberi

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

Orario delle lezioni	Date svolgimento Corsi	Destinatari (per categorie OSA omogenee)	Stato
09:00 – 13:00 14:00 - 16:00	31.05.2013	Personale addetto alla sola somministrazione nelle mense e nei ristoranti, Camerieri, Baristi addetti alla sola somministrazione e vendita	Disponibilità di posti liberi
	28.06.2013	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;	Disponibilità di posti liberi
	05.07.2013	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).	Disponibilità di posti liberi