

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

<b>Orario delle lezioni</b>	<b>Date svolgimento Corsi</b>	<b>Destinatari (per categorie OSA omogenee)</b>
09:00 – 13:00 14:00 - 18:00	Sabato 16 Maggio 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”**

<b>Orario delle lezioni</b>	<b>Date svolgimento Corsi</b>	<b>Destinatari (per categorie OSA omogenee)</b>
09:00 – 13:00 14:00 - 16:00	Sabato 30 Maggio 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).