

DA
GENNAIO
2023

CORSO SAB - SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI E BEVANDE

 Regione Emilia-Romagna

SCADENZA ISCRIZIONI: 24 GENNAIO 2023



DESCRIZIONE DEL PROFILO

Il percorso formativo tecnico - pratico è in linea con il profilo professionale più richiesto per esercitare la professione in tutta la regione Emilia Romagna. La figura più ricercata, significativa e strategica, all'interno delle attività dei pubblici esercizi, ristoranti, bar, caffetterie, tavole calde, pasticcerie, fast-food, pizzerie,...). Funzione indispensabile e nevralgica per operare ed aprire un'attività commerciale nel settore alimentare.

Requisiti formali:

Al fine dell'ammissione al corso di formazione sono necessari i seguenti requisiti: maggiore età ovvero adempimento dell'obbligo formativo.

Gli stranieri devono dimostrare una sufficiente conoscenza della lingua italiana orale e scritta, che consenta di partecipare attivamente al percorso formativo: tale conoscenza può essere verificata attraverso un test di ingresso da conservare agli atti dei soggetti attuatori.

CONTENUTI DEL CORSO

- Riconoscimento merceologico ed etichettatura degli alimenti
- Manipolazione igienica e sicura degli alimenti
- Gestione sicura del luogo di lavoro
- Prevenire incendi e adottare procedure antincendio
- Avviamento e gestione finanziaria, amministrativa ed fiscale dell'esercizio commerciale
- Organizzazione e gestione operativa dell'esercizio commerciale

DURATA E PERIODO DI SVOLGIMENTO

Gennaio 2023.
100 ore.

SEDE DI SVOLGIMENTO

Parma, Via Sonnino 35/a

Il corso prevede una **QUOTA** di partecipazione di € 575 (IVA inclusa) e include anche gli attestati di: **Antincendio rischio basso, HACCP base e RSPP rischio basso.**

CONTATTI

 388 14 24 709
 formazione@omniaserviceparma.it

Per conoscere le
modalità di accesso
al corso e iscriverti

