Si attesta che

TETTAMANTI CRISTIANO

ha partecipato al corso di formazione professionale di

BAR EVENT MANAGER (32h)

cod. P01617TBEVFP02

articolato in

MODULO II (8h T)

- Salute e Sicurezza sui luoghi di Lavoro 4h
- Diritti e doveri dei lavoratori temporanei 4h

MODULO II (16h T)

HACCPResponsabile Produzione Alimentare - Rischio 3: Legislazione alimentare - Codex Alimentarius - Reg. CE 852/2004 - Reg. CE 853/2004 - Reg. CE 178/2002 - Reg. CE 1169/2011 - I principali pericoli fisici, chimici, biologici - Tossinfezioni alimentari - Igiene del processo - Conservazione derrate alimentari e metodologie di controllo - Modalità di contaminazione - Contaminazione crociata - Valutazione dei rischi connessi alle diverse fasi produttive - Buone prassi di lavorazione relativamente alle specifiche mansioni - Procedura di verifica delle non conformità - Procedure di autocontrollo - Il controllo delle temperature - Il trasposto degli alimenti - La rintracciabilità - La sanificazione degli ambienti di lavoro e delle attrezzature - Igiene del personale - Gestione degli allergeni - I controlli ufficiali - Analisi del rischio - CCP limiti critici e monitoraggio - Il sistema HACCP

Svoltosi a Milano dal 15/05/2017 al 23/05/2017

presso l'Ente di Formazione **ABEA S.R.L.**

Impresa promotrice: **TEMPORARY Agenzia per il Lavoro S.p.A.**

partecipando a 56 **ore** su un totale di 56

Il Docente
Lucia Martinazzo

Milano, 24 agosto 2017

Azione formativa realizzata con il finanziamento di FORMA.TEMP

ABEA SRL
Via Quaranta 47 - 49
20139 Milano
P.Iva / C.f. 05102840963