



Oggetto: corsi obbligatori settore alimentare

La presente per informarvi che stiamo organizzando dei corsi di formazione e aggiornamento in materia di igiene degli alimenti per gli operatori del settore alimentare. I corsi verranno svolti in conformità alle indicazioni contenute ai sensi del Regolamento 852/2004 per assicurare i requisiti di formazione degli alimentaristi al fine di garantire la sicurezza alimentare in tutte le fasi dalla produzione fino alla consegna del prodotto al consumatore finale.

In relazione al tipo di mansione svolta ed alla tipologia dell'impresa alimentare ove l'addetto opera, ai sensi della L.R. 11/03 e s.m.i. è OBBLIGATORIA una formazione ed un addestramento, strutturati in prima formazione ed aggiornamento periodico, diversi in relazione a quanto riportato nell'Allegato A della Delibera Giunta Regionale 4 marzo 2019, n. 311. Nello specifico **la seguente tabella dà evidenza della classificazione delle mansioni a rischio ai fini dell'individuazione del personale tenuto alla frequenza dei corsi di formazione oltre alla durata di validità degli stessi.**

Livello 2 validità attestato di formazione 3 anni	Livello 1 validità attestato di formazione 5 anni	Livello 0 esclusione obbligo di formazione
<i>Cuochi (ristorazione collettiva, scolastica, aziendale, centri di produzione pasti, ristoranti e affini, rosticcerie)</i>	<i>Baristi (ad esclusione della sola somministrazione di bevande)</i>	<i>Baristi (sola somministrazione di bevande)</i>
<i>Pasticcieri</i>	<i>Fornai e addetti alla produzione di pizze, piadine e analoghi</i>	<i>Camerieri</i>
<i>Gelatai (produzione)</i>	<i>Addetti alla vendita di alimenti sfusi e deperibili, esclusi gli ortofrutticoli</i>	<i>Lavapiatti</i>
<i>Addetti alle gastronomie (produzione e vendita)</i>	<i>Addetti alla lavorazione di ortofrutticoli quarta gamma</i>	<i>Promoter</i>
<i>Addetti alla produzione di pasta fresca</i>	<i>Personale addetto alla somministrazione/porzionamento dei pasti nelle strutture scolastiche e socio-assistenziali</i>	<i>Tabaccai e farmacisti</i>
<i>Addetti alla lavorazione del latte e dei formaggi, esclusi addetti alla stagionatura e mungitori</i>		<i>Addetti all'industria conserviera</i>
<i>Addetti alla macellazione, sezionamento, lavorazione, trasformazione e vendita (con laboratorio cibi pronti) delle carni, del pesce e dei molluschi</i>		<i>Trasportatori e magazzinieri</i>
<i>Addetti alla produzione di ovoprodotti (escluso imballaggio)</i>		<i>Addetti alla produzione delle paste alimentari secche</i>
		<i>Addetti alle pulizie in strutture alberghiere e collettive</i>
		<i>Addetti alla lavorazione e vendita prodotti ortofrutticoli, spezie, prodotti erboristici</i>
		<i>Personale docente nelle strutture scolastiche</i>
		<i>Addetti alla produzione e lavorazione del vino e delle bevande</i>
		<i>Addetti ai distributori automatici di alimenti e bevande</i>
		<i>Personale sanitario o di assistenza in strutture sanitarie</i>

Di seguito si riporta il calendario dei corsi; le date e gli orari potranno subire piccole variazioni che vi saranno comunicate tempestivamente. Copia del calendario aggiornato può essere consultato anche sul ns. sito internet www.eco-sistemi.it area formazione.

TIPOLOGIA CORSO	AGGIORNAMENTO ALIMENTARISTI
DATA SVOLGIMENTO	Venerdì 20 Marzo 2020
ORARIO SVOLGIMENTO	14,00-17,00
LUOGO SVOLGIMENTO	Via Caselline, 609 – Vignola
COSTO⁽¹⁾	50,00€+iva

Nota (1): Il costo del corso si intende per ogni partecipante



Se siete interessati a partecipare, vi preghiamo di inviarci la Scheda di Iscrizione allegata debitamente compilata, all'indirizzo e-mail formazione@eco-sistemi.it o al numero di fax 059.7702809, almeno 20 giorni prima dell'inizio del corso.

N.B. L'inizio dei corsi sarà comunque subordinato al raggiungimento di un numero minimo di persone. Vi sarà data comunicazione dell'effettivo svolgimento dei corsi almeno una settimana prima della data di svolgimento pianificata in seguito.

- ✓ Saranno considerate valide le iscrizioni dei partecipanti che provvederanno al pagamento del corso prima della data di inizio dello stesso
- ✓ Il pagamento potrà essere fatto tramite bonifico bancario sul conto corrente avente il seguente codice IBAN: IT96J0326867070052868049860 presso Banca Sella ag. Vignola intestato a Eco Sistemi Srl
- ✓ Il rimborso del costo del corso è previsto solo nel caso in cui il corso venga cancellato da parte di Eco Sistemi Srl



SCHEDA DI ISCRIZIONE AI CORSI DI FORMAZIONE PER OPERATORI SETTORE ALIMENTARE
DA INVIARE COMPILATA VIA FAX AL NUMERO 059/7702809 O VIA E-MAIL A formazione@eco-sistemi.it

RAGIONE SOCIALE:		P.IVA:	
INDIRIZZO:		COD. FISCALE:	
TELEFONO:		REFERENTE:	
INDIRIZZO E-MAIL REFERENTE:		CODICE ATECO 2007:	

COGNOME E NOME PARTECIPANTE	LUOGO DI NASCITA	DATA DI NASCITA	CODICE FISCALE	LIVELLO DI RISCHIO	
				<input type="checkbox"/> LIVELLO 1	<input type="checkbox"/> LIVELLO 2
				<input type="checkbox"/> LIVELLO 1	<input type="checkbox"/> LIVELLO 2
				<input type="checkbox"/> LIVELLO 1	<input type="checkbox"/> LIVELLO 2
				<input type="checkbox"/> LIVELLO 1	<input type="checkbox"/> LIVELLO 2
				<input type="checkbox"/> LIVELLO 1	<input type="checkbox"/> LIVELLO 2
				<input type="checkbox"/> LIVELLO 1	<input type="checkbox"/> LIVELLO 2
				<input type="checkbox"/> LIVELLO 1	<input type="checkbox"/> LIVELLO 2

Nota (*): Inserire nella colonna "N. CORSO" il codice corrispondente al corso a cui intendete effettuare l'iscrizione

Per un ammontare complessivo di € _____ + 22% Iva che verrà versato prima della data di inizio del corso scelto tramite bonifico bancario sul conto corrente avente il seguente codice IBAN: IT96J0326867070052868049860 presso Banca Sella ag. Vignola intestato a Eco Sistemi S.r.l. La conferma dell'iscrizione è subordinata all'esecuzione del pagamento del corso.

L'attestato di partecipazione in formato elettronico, unitamente alla fattura quietanzata, vi saranno inviati via e-mail all'indirizzo da voi specificato nel presente modulo di iscrizione, nei giorni successivi al termine del corso.

In caso di rinvio del corso, Eco Sistemi S.r.l. vi avviserà entro 7 gg. dalla data di inizio del corso.

Data: _____

Timbro e firma _____