

TITOLO	“Le regole del sistema produttivo: sicurezza alimentare, riduzione dei costi, qualità dei processi”.
CODICE	LE-A1
DESTINATARI	Titolari, Direttori, Responsabili di servizio, Chef, F&B manager, Consulenti che ricoprono ruoli di delega aziendale nei servizi di ristorazione commerciale e che svolgono funzioni di responsabilità tecnico-operativa nei confronti dei lavoratori, dei clienti e dell'Autorità Competente.
OBIETTIVI	Analizzare il sistema di produzione e di somministrazione degli alimenti secondo i requisiti del nuovo assetto legislativo europeo, identificando e anticipando i potenziali rischi a cui i lavoratori e i consumatori possono essere esposti quotidianamente. Implementare le conoscenze tecnico-organizzative e sviluppare nuove competenze per governare i processi, qualificare il servizio, prevenire danni alla proprietà, soddisfare le aspettative dei clienti.
CONTENUTI	1° MODULO “LE REGOLE DELL'IGIENE ALIMENTARE E DELLA SICUREZZA SUL LAVORO” <ul style="list-style-type: none">▪ Igiene degli alimenti e prevenzione delle contaminazioni▪ Tecnologie per salvaguardare la freschezza e la durata degli alimenti▪ Legislazione alimentare e simulazione di ispezioni ufficiali▪ Legislazione sulla sicurezza e simulazione di ispezioni ufficiali 2° MODULO “I VANTAGGI GESTIONALI DEL SISTEMA INTEGRATO DI PRODUZIONE” <ul style="list-style-type: none">▪ Tecnologie di manipolazione e conservazione degli alimenti▪ Tecnologie di cottura, raffreddamento e rigenerazione degli alimenti▪ Sistema di lavaggio meccanico e di sanificazione delle attrezzature▪ Gestione dei tempi, metodi e costi della produzione 3° MODULO “LA QUALITÀ DEL SERVIZIO PERCEPITA DAL CONSUMATORE <ul style="list-style-type: none">▪ Spazi polifunzionali per rispondere alle nuove tendenze dell'ospitalità▪ Approccio multisensoriale del consumatore all'ambiente e al cibo▪ Strumenti di comunicazione per catturare e fidelizzare il cliente▪ Lavoro di gruppo e condivisione delle pratiche sperimentate nel percorso
KIT DIDATTICO	Ad ogni partecipante verrà fornita una cartella con il corredo istituzionale, il materiale didattico presentato e le esercitazioni svolte durante il corso.
METODOLOGIA	<ul style="list-style-type: none">▪ Interazione d'aula con gli esperti;▪ Testimonianze e case history;▪ Attività pratiche con sperimentazioni nel laboratorio cucina;▪ Lavori di gruppo;▪ Proiezione di immagini in diretta dal laboratorio cucina.
DURATA	3 giorni (24 ore) ripartiti in: <ul style="list-style-type: none">▪ Lezioni d'aula 10 ore;▪ Lavori di gruppo 4 ore;▪ Attività di laboratorio 10 ore.
DOCENTI	Silvio Cartabia, Massimo Artorige Giubilesi, Claudio Pecora, Alessandro Polver, Roberto Rocchi.
CERTIFICAZIONE	E'previsto il rilascio individuale del “Certificato delle Conoscenze e delle Competenze Acquisite” secondo il disciplinare internazionale “TÜV KNOW-HOW CLUB Training&Education” in grado di soddisfare anche i requisiti di formazione obbligatoria in materia di igiene degli alimenti e di sicurezza sui luoghi di lavoro.
GRADIMENTO	E' previsto un questionario specifico compilato a fine corso, al fine di valutare il grado di soddisfazione di ogni singolo partecipante.
PARTECIPANTI	È previsto un numero minimo di 12 e un massimo di 20 partecipanti per gruppo.
SEDE	Sede residenziale Borgo Machedetto via Grezze 11 Desenzano del Garda (BS); E' prevista la possibilità di organizzare percorsi formativi su richiesta dei clienti presso strutture alternative.
COSTO	Quota individuale: € 850,00 + IVA - Promozione 2008 € 750,00 + IVA Quota collettiva: sconto del 10% per gruppi a partire da 5 partecipanti