

TITOLO	“Le linee guida per un servizio sostenibile: tecnologie di produzione, controllo della gestione, benessere degli utenti”.
CODICE	LE-A2
DESTINATARI	Direttori, Responsabili di servizio e/o struttura, Chef, Igienisti, Nutrizionisti, che svolgono funzioni gestionali nei servizi di ristorazione collettiva pubblica e privata e che rivestono ruoli di responsabilità tecnico-operativa nei confronti degli utenti, delle Istituzioni e dell'Autorità Competente.
OBIETTIVI	Approfondire le nuove leggi in materia di igiene alimentare e sicurezza sul lavoro, analizzando nel dettaglio le tecnologie di produzione e i metodi per prevenire i rischi di contaminazione, salvaguardare la freschezza e la durata degli alimenti. Implementare l'applicazione del sistema integrato di produzione e sanificazione, come strumento necessario per ottimizzare i tempi-metodi di gestione, i costi di produzione, ponendo l'attenzione sulla qualità del servizio e la soddisfazione degli utenti.
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 in materia di sicurezza alimentare e simulazione di ispezioni ufficiali▪ Legislazione in materia di sicurezza sul lavoro e simulazione di ispezioni ufficiali 2° MODULO “LE REGOLE DEL SISTEMA DI PRODUZIONE, SERVIZIO E SANIFICAZIONE” <ul style="list-style-type: none">▪ Sistema integrato di lavorazione e conservazione degli alimenti▪ Sistema integrato di cottura, raffreddamento e rigenerazione degli alimenti▪ Sistema di trasporto e somministrazione degli alimenti▪ Sistema di lavaggio meccanico e di sanificazione delle attrezzature 3° MODULO “LE REGOLE DELLA NUTRIZIONE E LA QUALITÀ PERCEPITA DALL'UTENTE” <ul style="list-style-type: none">▪ Fondamenti di nutrizione, preparazione di piatti speciali e menu bilanciati▪ Presentazione dei piatti, attenzione al gusto e soddisfazione dell'utente▪ 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, Federica Pessina, 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