

TITOLO	“Responsabilità e sanzioni in materia di sicurezza alimentare”.
CODICE	LE-CR3
DESTINATARI	Titolari, Responsabili di Servizio e di Funzione, F&B Manager che ricoprono ruoli di delega aziendale nei servizi di ristorazione commerciale e collettiva e che svolgono funzioni di responsabilità nel controllo della sicurezza degli alimenti, dell'igiene delle attrezzature e della tutela della salute dei consumatori.
OBIETTIVI	Analizzare il sistema di gestione della sicurezza alimentare e le modalità di ispezione ufficiale da parte dell'Autorità Competente, fornendo strumenti efficaci per valutare la conformità del Piano di Autocontrollo alle nuove leggi vigenti. Implementare la sicurezza degli alimenti serviti ai consumatori ed attuare misure di salvaguardia dell'attività, offrendo strumenti efficaci per prevenire e saper gestire potenziali minacce che possono arrecare sanzioni amministrative e penali ai danni dell'impresa e dei suoi responsabili.
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;▪ Lavoro di gruppo;▪ Proiezione di immagini in diretta dal laboratorio cucina.
DURATA	1 giorno (8 ore) ripartito in: <ul style="list-style-type: none">▪ Lezioni d'aula 4 ore;▪ Lavori di gruppo 4 ore.
DOCENTI	Silvio Cartabia, Massimo Artorige Giubilesi, Alessandro Polver.
CERTIFICAZIONE	E'previsto il rilascio individuale del “Certificato delle Conoscenze 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 tutela della salute dei consumatori.
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 Machetto via Grezze 11 Desenzano del Garda (BS); Possibilità di percorsi formativi itineranti su richiesta dei clienti condotti presso strutture attrezzate alternative.
COSTI	Quota individuale: € 350,00 + IVA - Promozione 2008 € 250,00 + IVA Quota collettiva: non prevista