



FEDERAZIONE
ITALIANA
PUBBLICI
ESERCIZI



CONFCOMMERCIO
IMPRESE PER L'ITALIA

Scheda Corsi

Formazione sicurezza sul lavoro

Destinatari: Tutti i lavoratori che operano nei pubblici esercizi indipendentemente dalla tipologia di contratto (a tempo indeterminato, determinato, a chiamata, etc...)





A) Formazione generale per lavoratori svolta ai sensi del D.Lgs 81/08 e s.m.1. e all'Accordo Stato Regioni del 21/12/2011 in modalità e-learning.

I partecipanti forniranno i propri dati anagrafici (nome, cognome, codice fiscale, luogo e data di nascita, indirizzo mail) e riceveranno via mail le credenziali ed il link per accedere al corso su piattaforma SCORM (*Shareable Content Object Reference Model*). Il corso ha gli argomenti previsti per legge. Può essere interrotto e ripreso a piacimento dal corsista e prevede un test valutativo finale al passaggio del quale è previsto il rilascio dell'attestato numerato valido ai fini di legge. Tutta l'attività svolta dal corsista (accessi e tempi) è tracciata e registrata come richiesto dall'Accordo Stato e Regioni del 7/7 /16.

B) Formazione specifica per lavoratori svolta ai sensi del D.Lgs 81/ 08 e s.m.1. e all'Accordo Stato Regioni del 21/12/2011 in modalità e-learning per attività a rischio basso.

Durata prevista: 4 ore.

Requisiti tecnici: pc/tablet/telefono con collegamento internet.

Formazione igiene alimentare (corso HACCP)

Destinatari: tutti i lavoratori che operano nei pubblici esercizi e che svolgono attività con alimenti indipendentemente dalla tipologia di contratto (a tempo indeterminato, determinato, a chiamata, etc...)



Formazione di igiene alimentare e HACCP per lavoratori in modalità e-learning.

Riferimenti normativi: Regolamento (CE) 852/2004.

I partecipanti forniranno i propri dati anagrafici (nome, cognome, codice fiscale, luogo e data di nascita, indirizzo mail) e riceveranno via mail le credenziali ed il link per accedere al corso su piattaforma SCORM (*Shareable Content Object Reference Model*).

L'accertamento dell'apprendimento è svolto tramite il superamento di test telematici obbligatori a domande chiuse con correzione automatica al termine del corso. Il test visualizza domande estratte casualmente da un archivio, diverse ed esposte in modo casuale per ogni tentativo di superamento del test. Le risposte di ogni domanda sono visualizzate in ordine casuale. Il superamento del test avviene con almeno l' 80% delle risposte corrette.

Alla conclusione del corso, è consegnato un attestato numerato progressivamente dell'avvenuta formazione.

Argomenti trattati: Introduzione, igiene personale, trattamento sicuro degli alimenti: la lotta contro i batteri, i rischi fisici, controllo della temperatura: cottura, conservazione dei cibi preparati, l'igiene degli ambienti: procedure di pulizia, controllo degli insetti e degli infestanti.

Requisiti tecnici: pc/ tablet/ telefono con collegamento internet.

A) HACCP BASE

Per operatori che non manipolano prodotti: per es. camerieri, addetti magazzino, trasportatori, etc...

Durata prevista: 4 ore.



B) ADDETTO ALLA "MANIPOLAZIONE

Baristi, pasticceri, fornai, etc...

Durata prevista: 8 ore.



C) RESPONSABILE PROCEDURA DI AUTOCONTROLLO HACCP

Titolari o Responsabili autocontrollo.

Durata prevista: 16 ore



