



CESCOT
Via Balbi 38 b – 2° piano – 16126 GENOVA
Tel. 010/251551 – Fax 010/2467347
P.IVA 03601760105
www.cescot-ge.it
canale Telegram: CESCOT GENOVA
<https://t.me/UfficioAmbienteSicurezza>



**PRIMA FORMAZIONE A DISTANZA TRAMITE PIATTAFORMA
PER GLI ALIMENTARISTI E GLI O.S.A. – OPERATORI DEL SETTORE ALIMENTARE
(PER NUOVE ATTIVITA')**

ai sensi del Reg. 852/2004/CE e del Protocollo condiviso del 14 Marzo 2020 di regolamentazione delle misure per il contrasto e il contenimento della diffusione del virus a Covid-19 negli ambienti di lavoro

MODULO A1 durata 5 ore	
DESTINATARI	1) Titolari e responsabili dell'autocontrollo con vendita di alimenti confezionati senza manipolazione 2) Addetti, dipendenti, collaboratori, soci: - in esercizi di vendita carni fresche, di prodotti della pesca, di prodotti ortofrutticoli, salumerie - in esercizi di somministrazione con limitata manipolazione tipologia produttiva (Bar caffè, pub, bar con vendita prodotti pasticceria e gelateria, birrerie) - in esercizi di somministrazione quali (ristoranti, trattorie, osterie, tavole calde, pizzerie, self- service) in mansioni che non prevedano manipolazione (es. camerieri e addetti banco) - in attività di somministrazione in ristorazioni collettive (scuole, ospedali, mense) impegnati nella distribuzione di piatti monoporzione e/o porzionatura di piatti già pronti e/o precotti e preparati altrove.
MODULO A1+ A2 durata 10 ore	
DESTINATARI	1) Titolari di imprese alimentari e responsabili dei piani di autocontrollo di attività di somministrazione quali bar, caffè, pub, bar con vendita prodotti pasticceria e gelateria, birrerie, ristoranti, trattorie, osterie, tavole calde, gastronomie take-away, pizzerie d'asporto, self- service, vendita di carni fresche e prodotti della pesca. 2) Addetti, dipendenti, collaboratori, soci che effettuano manipolazione/preparazione in attività di pasticceria, gelateria gastronomia, pasta fresca, pastifici, lavorazione prodotti da forno, catering, ristoranti e trattorie, in cui siano previste mansioni di manipolazione degli alimenti/materie prime alimentari
MODULO A1+ A2+ B1 durata 14 ore	
DESTINATARI	1) Titolari e responsabili dell'autocontrollo in attività che comportano manipolazione di alimenti deteriorabili, nelle fasi di produzione, preparazione, cottura e confezionamento (pasticcerie, pasta fresca, pastifici, lavorazione prodotti da forno e di gastronomia, catering ed in generale produzione di prodotti artigianali) 2) Responsabili dell'industria alimentare
MODULO A1+ A2+ B1+ B2 durata 18 ore	
DESTINATARI	1) Responsabili dell'industria alimentare e /o della qualità all'interno di un'azienda. 2) Personale con responsabilità di sorveglianza, gestione di settore del processo. 3) Addetti, dipendenti, collaboratori, soci in stabilimenti di lavorazione delle carni e del pesce - In stabilimenti di prodotti d'uovo, gastronomici, dolciari; - In caseifici.

A seguire corsi in programma →

MODULO A1		
PRESENZA DEL DOCENTE IN AULA VIRTUALE	COSTO	
edizione unica I PARTE: LUNEDI' 07 SETTEMBRE <i>Dalle 14.30 alle 17.00</i> II PARTE: MARTEDI' 08 SETTEMBRE <i>Dalle 14.30 alle 17.00</i>	97 euro (associati Confesercenti)	PER TITOLARI DELL'ATTIVITA' E RESPONSABILI DELL'AUTOCONTROLLO comprensivo di consegna piano autocontrollo*
	122 euro (non associati Confesercenti)	
	50 euro (associati Confesercenti) 65 euro (non associati Confesercenti)	PER ADDETTI
<i>*Il piano di autocontrollo dovrà essere in seguito completato inserendo i dati dell'attività e una descrizione della stessa</i> Su richiesta del titolare, CESCOT offre il servizio di consulenza personalizzata via telefono e/o email per la redazione del piano di autocontrollo HACCP		
MODULO A2		
PRESENZA DEL DOCENTE IN AULA VIRTUALE	COSTO	
edizione unica I PARTE: LUNEDI' 21 SETTEMBRE <i>Dalle 14.30 alle 17.00</i> II PARTE: MARTEDI' 22 SETTEMBRE <i>Dalle 14.30 alle 17.00</i>	50 euro (associati Confesercenti) 65 euro (non associati Confesercenti)	PER TITOLARI DELL'ATTIVITA', RESPONSABILI DELL'AUTOCONTROLLO E ADDETTI
MODULO B1		
DATE CALENDARIZZATE	COSTO	
Da definirsi al raggiungimento di un numero minimo di 10 partecipanti	50 euro (associati Confesercenti) 65 euro (non associati Confesercenti)	PER TITOLARI DELL'ATTIVITA', RESPONSABILI DELL'AUTOCONTROLLO E ADDETTI
MODULO B2		
DATE CALENDARIZZATE	COSTO	
Da definirsi al raggiungimento di un numero minimo di 10 partecipanti	50 euro (associati Confesercenti) 65 euro (non associati Confesercenti)	PER TITOLARI DELL'ATTIVITA', RESPONSABILI DELL'AUTOCONTROLLO E ADDETTI

Per la prenotazione: inviare quanto segue a ambientesicurezza@cescot-ge.it:

- La foto o scansione (fronte e retro) del documento di identità e del codice fiscale del partecipante;
- la mansione svolta dal partecipante;
- i dati dell'attività utili alla fatturazione elettronica (ragione sociale, sede, tel., email, CF e PIVA, codice ATECO e codice univoco o pecmail);
- la contabile del bonifico bancario relativo al saldo della quota di partecipazione ai seguenti appoggi: INTESA SANPAOLO SPA – IBAN: IT60G0306909606100000131419

Per info e chiarimenti: tel. 010 2515571 lun-ven h. 09.00-13.00 e 14.00-17.00