

-PROGRAMMA DEL CORSO-

Corso HACCP per il personale non qualificato 8 ore
(d.lgs 155/1997 Reg. CE 852/2004 - D.G.R. Lazio del 8 marzo 2002 n. 282).


Date/Orari	Per avere sempre le date e gli orari aggiornati del corso consultare il Nostro sito: www.gruppomcs.net/catalogo%20corsi.html
Sede del corso	Piazza Tuscolo 13 Roma (metro A-San Giovanni) o presso la sede del Cliente
Responsabile progetto formativo	Direttore CFA: Dr. Mario Criscuolo <i>Responsabile Formazione: Dr.ssa Elena Rovitti</i>
Docenti	I Nostri formatori, sono laureati con esperienza nel settore alimentare HACCP
Obiettivo:	preparare il personale non qualificato delle attività alimentari cioè coloro che assolvono ad incarichi operativi e non rientrano né tra i responsabili dell'industria alimentare né tra il personale qualificato della ristorazione.

Programma sintetico del corso :

- 1) sistema HACCP (compiti e funzioni);
- 2) importanza del controllo visivo;
- 3) importanza della verifica della merce immagazzinata e importanza della sua rotazione;
- 4) norme igieniche basilari per la lotta agli insetti e ai roditori;
- 5) valutazione e controllo delle temperature e del microclima;

Colloquio finale	<i>Valutazione di gradimento dei partecipanti</i>	Commissione Esaminatrice
	Test finale finalizzato all'accertamento delle conoscenze acquisite. <i>L'accesso all'esame è subordinato alla frequenza per almeno il 90% delle ore previste.</i>	

Aspetti metodologici ed organizzativi

Riferimenti normativi	Il corso fa riferimento alla norme d.lgs 155/1997 Reg. CE 852/2004 - D.G.R. Lazio del 8 marzo 2002 n. 282
Finalità del corso	preparare Il personale non qualificato delle attività alimentari cioè coloro che assolvono ad incarichi operativi e non rientrano né tra i responsabili dell'industria alimentare né tra il personale qualificato della ristorazione.
Destinatari	Vedi sopra
Metodologia	Il percorso formativo è caratterizzato da una metodologia didattica fortemente interattiva e applicativa su casi ed esempi reali.
Registro	E' stato predisposto un Registro delle presenze per ogni lezione del corso sul quale ogni partecipante apporrà la propria firma all'inizio e alla fine di ogni lezione.
Docenti	I Nostri formatori, sono laureati con esperienza nel settore alimentare HACCP
Dispense	Ad ogni partecipante verrà consegnato materiale contenente documenti di utilizzo e di lettura utili a completare la formazione conseguita, oppure verranno spedite via e-mail le slides che saranno utilizzate durante le lezioni. Il materiale costituisce, altresì, una concreta possibilità di consultazione costante e di continuo aggiornamento.
Verifiche e Valutazione	Il corso si conclude con un test di verifica dell'apprendimento somministrato ad ogni partecipante. Al termine del corso un apposito questionario verrà proposto per la valutazione finale da parte dei partecipanti affinché possano esprimere un giudizio sui diversi aspetti del corso appena concluso.
Attestato	Al termine del corso verrà consegnato l'Attestato individuale ad ogni partecipante, numerato, rilasciato da Aifos.
Archivio generale della formazione	Tutti i documenti del corso, programma, registro con firme degli utenti, lezioni, test di verifica nonché la copia dell'Attestato saranno conservati nell'archivio della formazione di Aifos quale documentazione della formazione avvenuta secondo le procedure interne del sistema qualità.
AIFOS Soggetto formatore	Operante su tutto il territorio nazionale individuato <i>ope legis</i> dall'art. 32, comma 4 del D.Lgs. 9 Aprile 2008,n.81 per la realizzazione del corso che ne rilascia il relativo Attestato
Scuola superiore Aifos C.F.A. GruppoMCS	Struttura formativa di diretta ed esclusiva emanazione dell'Aifos cui sono stati demandati tutti i compiti amministrativi, organizzativi e di supporto alla didattica ed allo sviluppo del corso.  <p>Tra le referenze del GruppoMCS giova ricordare la prestigiosa qualifica di "Scuola Superiore Aifos formazione ai formatori" ottenuta dal Consiglio Nazionale Aifos grazie alla rilevanza del ruolo che Gruppo MCS svolge nella diffusione della sicurezza sui luoghi di lavoro in Italia.</p>

-Per richiedere il modulo d'iscrizione inviare un'e-mail a ordini@gruppomcs.net

-Per ulteriori informazioni inviare un'e-mail a info@gruppomcs.net

-Per ricevere un preventivo personalizzato inviare un'e-mail a commerciale@gruppomcs.net