

CORSO DI FORMAZIONE PER IL PERSONALE ADDETTO ALLA MANIPOLAZIONE DELLE SOSTANZE ALIMENTARI

[L.R. 41/2003 art. 1 modificato dalla L.R. n. 2 del 19/03/2013]



DESTINATARI

Il corso formazione igiene alimentari per lavoratori è rivolto a:

cuochi, aiuto cuochi, pizzaioli, catering, camerieri, pasticceri, gelatieri, gelatai, pescivendoli, pastai, macellai, lattiero caseari, macellatori, sezionatori, dolciumi sfusi, IV gamma, alimentaristi, panificatori, mungitori, baristi, trasportatori di sostanze alimentari sfuse. Ecc

OBIETTIVO	Garantire la continuità della formazione a tutti gli operatori del settore alimentare (OSA), comunque obbligatoria e che potrà essere erogata dal datore di lavoro.						
RIF. LEGISLATIVO	<p>Art. 5 Determinazione in materia di produzione e vendita di sostanze alimentari e bevande: 1. l'obbligo di informazione e formazione previsto dall'articolo 1, comma 2, lettera a) della Legge Regionale 19 dicembre 2003, n.41 "Disposizione di riordino e semplificazione normativa – collegata alla Legge Finanziaria 2003 in materia di prevenzione, sanità, servizi sociali e sicurezza pubblica" viene sostituito dalla formazione impartita dal datore di lavoro o dal responsabile dell'attività lavorativa di manipolazione alimentare, che riveste il ruolo di operatore del settore alimentare (OSA), ovvero con altre soluzioni individuate nell'ambito della vigente normativa. Tali procedure devono essere opportunamente rinnovate ogni qualvolta sopraggiungono variazioni del ciclo produttivo. Dopo l'abolizione di quanto previsto dalla L.R. 41/03, grava in capo all'imprenditore l'onere di assicurare ai suoi collaboratori un'adeguata formazione ai sensi del REG CE 852/04. Tale corso soddisfa pienamente tale obbligo esentando le imprese dall'onere di dimostrare la corretta effettuazione di quanto sopra.</p>						
PRE REQUISITI MINIMI DEI DISCENTI	<ul style="list-style-type: none"> - Idonei dal punto di vista sanitario per operare con gli alimenti - Conoscenza della lingua italiana parlata e scritta; 						
CONDIZIONI OPERATIVE	<ul style="list-style-type: none"> - Obbligo di frequenza per: cuochi, aiuto cuochi, pizzaioli, catering, camerieri, pasticceri, gelatieri, gelatai, pescivendoli, pastai, macellai, lattiero caseari, macellatori, sezionatori, dolciumi sfusi, 4° gamma, alimentaristi, panificatori, mungitori, baristi, trasportatori di sostanze alimentari sfuse ecc. 						
TEST DI VERIFICA	Tutti i discenti dovranno sottoporsi a periodiche verifiche dell'apprendimento. Il superamento delle verifiche, costituite da prove scritte, pratiche ed orali, rappresenta la condizione necessaria per l'ottenimento dell'attestato di partecipazione al corso. Qualora il discente non dovesse superare le prove di valutazione dell'apprendimento, può ripetere i test entro e non oltre un anno solare dalla conclusione del corso di formazione.						
ATTESTATI	Al termine del corso verrà rilasciato un attestato di frequenza agli allievi che avranno partecipato ad almeno il 90% del monte/ore previsto e superato la prova di valutazione finale.						
SEDE DEL CORSO	BADIA POLESINE	ROVIGO ADRIA	FERRARA BOLOGNA RAVENNA	REGGIO EMILIA	VERONA VICENZA PADOVA	TREVISIO VENEZIA	TRENTO

MODALITÀ DI ADESIONE E PAGAMENTO	<p>L'iscrizione si intende perfezionata con l'acquisizione anche tramite fax (0425.589692) o e-mail (formazione@studioagm.eu) di:</p> <ul style="list-style-type: none"> - copia dell'ultima pagina della presente scheda di adesione compilata e controfirmata; - copia della documentazione attestante l'avvenuto pagamento della quota di iscrizione; <p>Il pagamento dovrà essere effettuato entro il quinto giorno lavorativo antecedente l'avvio dell'attività formativa e potrà avvenire con assegno/contanti/bonifico bancario intestato a:</p> <p style="text-align: center;">Beneficiario: AGM di Gianni Maragna BANCA POPOLARE DI VERONA - FILIALE DI BADIA POLESINE</p> <p style="text-align: center;">IBAN: IT36B0503463150000000000469</p> <p>Causale: FORMAZIONE ADDETTO A PRODUZIONE , MANIPOLAZIONE , VENDITA PRODOTTI ALIMENTARI</p>
MODALITÀ DI DISDETTA E RIMBORSO	<p>La disdetta da parte del partecipante dovrà essere comunicata via fax o mail entro dieci giorni dalla data di avvio del corso. Dopo tale data sarà addebitata l'intera quota di iscrizione. Sarà possibile la partecipazione di un sostituto dandone comunicazione almeno un giorno prima dell'evento. In caso di annullamento del corso da parte di "Studio - AGM" non verrà riconosciuto alcun rimborso eccetto quello della quota di adesione.</p> <p>La direzione organizzativa si riserva di rinviare o sospendere il corso in caso di mancato raggiungimento del numero minimo di iscritti pari a 6 partecipanti.</p>
COSTO	<p>€ 40,00 + 2% c.p. + IVA 22% = € 41,78 per ciascun partecipante.</p> <p>Il rilascio dell'attestato è subordinato al pagamento anticipato del corso.</p> <p>A seguito del pagamento sarà emessa regolare fattura.</p> <p>Nel caso di corsi aziendali, verrà effettuato un costo forfettario da valutare in relazione al numero di partecipanti.</p> <p>Qualora subentri una modifica di natura fiscale (es.: variazioni IVA), le eventuali variazioni verranno imputate all'atto della fatturazione.</p>
DURATA	3 ORE
PROGRAMMA	<ul style="list-style-type: none"> - concetti d'igienistica applicata; - contaminazione e conservazione degli alimenti; - malattie trasmesse dagli alimenti; - pulizia e sanificazione; - l'igiene della persona.
DICHIARAZIONE LIBERATORIA	<p>La presente Dichiarazione Liberatoria deve essere letta e sottoscritta da ciascun partecipante. Le firme apposte sulla scheda d'iscrizione comportano la piena e consapevole lettura e comprensione di quanto vi è contenuto. Con la sottoscrizione della presente dichiaro di voler liberare ed esonerare l'AGM da ogni responsabilità e tutte le azioni ad essa relative, cause e qualsivoglia tipo di procedimento giudiziario e/o arbitrale tra questi compresi -ma non limitati- quelli relativi al rischio d'infortuni durante il corso di formazione, risarcimento di danni a persone e/o cose di terzi, danneggiamenti alle attrezzature e al rischio di smarrimenti d'effetti personali per furto o qualsivoglia ragione. Gli organizzatori dell'evento non sono responsabili dell'esattezza dei dati forniti dai singoli partecipanti. Dichiaro di essere stato espressamente edotto sui regolamenti del corso, sull'uso corretto delle protezioni e di accettare espressamente senza riserva alcuna, tutte le misure che l'AGM ha ritenuto idonee ad evitare infortuni o lesioni</p>

MODULO DI ADESIONE

Corso di formazione per il personale addetto alla manipolazione delle sostanze alimentari

Ditta _____
 P.IVA _____ C.F. _____ Codice SDI/PEC _____
 Indirizzo _____
 Città, Prov _____ Tel. ufficio _____ Fax _____
 Cellulare _____ E-mail _____ Referente aziendale _____
 Attività dell'azienda _____ Codice ATECORI _____

DURATA	3 ORE
COSTO	<p>€ 40,00 + 2% c.p. + IVA 22% = € 41,78 per ciascun partecipante.</p> <p>Nel caso di corsi aziendali, verrà effettuato un costo forfettario da valutare in relazione al numero di partecipanti.</p> <p>Il pagamento dovrà essere effettuato entro il quinto giorno lavorativo antecedente l'avvio dell'attività formativa e potrà avvenire con assegno/contanti/bonifico bancario intestato a:</p> <p style="text-align: center;">Beneficiario: AGM di Gianni Maragna - BANCA POPOLARE DI VERONA - FILIALE DI BADIA POLESINE IBAN: IT36B050346315000000000469</p> <p style="text-align: center;">Causale: FORMAZIONE ADDETTO A PRODUZIONE , MANIPOLAZIONE , VENDITA PRODOTTI ALIMENTARI</p>

DATI PERSONALI DEL 1° PARTECIPANTE

Nome _____ Cognome _____
 Data e luogo di nascita _____
 Via _____ N° _____ Città _____ C.A.P. _____
 Telefono: _____ Cellulare _____
 Codice Fiscale _____ E-mail _____

DATI PERSONALI DEL 2° PARTECIPANTE

Nome _____ Cognome _____
 Data e luogo di nascita _____
 Via _____ N° _____ Città _____ C.A.P. _____
 Telefono: _____ Cellulare _____
 Codice Fiscale _____ E-mail _____

DATI PERSONALI DEL 3° PARTECIPANTE

Nome _____ Cognome _____
 Data e luogo di nascita _____
 Via _____ N° _____ Città _____ C.A.P. _____
 Telefono: _____ Cellulare _____
 Codice Fiscale _____ E-mail _____

LEGGE SULLA TUTELA DELLA PRIVACY

Ai sensi dell'art. 13 del GDPR 679/2016, i dati personali che la riguardano saranno trattati da Studio AGM per lo svolgimento del contratto e non saranno comunicati a terzi. I dati potranno essere utilizzati per informare sulle attività di Studio AGM. In relazione ai dati conferiti Lei potrà esercitare i diritti di cui all'art. 7 del D.Lgs. 196/2003 e art. 15 del GDPR 679/2016: conferma dell'esistenza dei dati, origine, finalità, aggiornamento, cancellazione, diritto di opposizione. Per esercitare tali diritti dovrà rivolgersi al Responsabile del trattamento dei Dati personali, presso Studio AGM in via Vittorio Veneto 24/B 45021 Badia Polesine (RO).

In relazione al trattamento dei miei dati personali, relativamente alla seguente finalità:

Servizi promozionali (Invio email ed sms, comunicazioni commerciali via telefono) eseguiti direttamente dal Titolare del Trattamento

CONSENTO

NON CONSENTO

Sono a conoscenza del fatto che in assenza del consenso le conseguenze sono le seguenti:

Impossibilità di ricevere da parte del titolare del trattamento, novità, offerte, e ulteriori informazioni riguardanti nuovi servizi e/o prodotti.

DATA _____

TIMBRO E FIRMA _____