



OS CONSULTING

sicurezza, igiene e reti d'impresa

AREA FORMAZIONE

CORSO DI FORMAZIONE PER PERSONALE QUALIFICATO DELLA RISTORAZIONE (14 ORE)

Contenuti del corso:

- Sistema HACCP (compiti e funzioni);
- Importanza del controllo visivo;
- Importanza della verifica della merce immagazzinata e importanza delle sue rotazioni;
- Norme igieniche basilari per la lotta agli insetti e ai roditori;
- Valutazione e controllo delle temperature e del microclima;
- Argomenti di microbiologia alimentare;
- Nozioni di chimica merceologica, di chimica e di fisica;
- Nozioni di igiene delle strutture, delle attrezzature, di igiene personale;



OS CONSULTING S.r.l.

Strada Poggino n° 76 - 01100 Viterbo
mail: info@osconsultingsrl.it