



**ENDO-FAP Don Orione Borgonovo**

Formazione e Aggiornamento Professionale ETS

# **FORMAZIONE E AGGIORNAMENTO PER ALIMENTARISTI**

**QUANDO? LUNEDÌ 26 FEBBRAIO 2024 DALLE 14:00 ALLE 17:00**

**DOVE? A BORGONOVO VAL TIDONE (SEDE: ENDO-FAP DON ORIONE)**

**COSTO? 35 €**

**DESTINATARI: MAX 25 PARTECIPANTI**

## **LIVELLO RISCHIO 1 (ATTESTATO CON DURATA 5 ANNI)**

Addetti alla lavorazione di prodotti ortofrutticoli quarta gamma (frutta, verdura e, in generale, gli ortaggi freschi, a elevato contenuto di servizio, confezionati e pronti per il consumo) - Addetti alla vendita di alimenti sfusi esclusi ortofrutticoli - Baristi (ad esclusione della sola somministrazione di bevande) - Fornai e addetti alla produzione di pizze, piadine e analoghi - Personale addetto alla somministrazione/porzionamento dei pasti nelle strutture scolastiche e socio-assistenziali.

## **LIVELLO RISCHIO 2 (ATTESTATO CON DURATA 3 ANNI)**

Addetti alla gastronomia (produzione e vendita) - Addetti alla lavorazione del latte e dei formaggi, esclusi addetti alla stagionatura e mungitori - Addetti alla macellazione, sezionamento, lavorazione, trasformazione e vendita (con laboratorio cibi pronti) delle carni, del pesce e dei molluschi - Addetti alla produzione di ovoprodotti (escluso imballaggio) - Addetti alla produzione di pasta fresca - Cuochi (ristorazione collettiva, scolastica, aziendale, centri di produzione pasti, ristoranti ed affini, rosticcerie) - Pasticceri/Gelatai (produzione).



**Per informazioni ed iscrizioni rivolgersi alla segreteria di Endo-Fap Don Orione dal lunedì al venerdì dalle 08.00 alle 16.00**

**SEDE DI BORGONOVO VAL TIDONE:**

**Via Sarmato, 14 Tel: 0523/862527**

**Mail: [info@donorioneweb.com](mailto:info@donorioneweb.com) /**

**Sito: [www.donorioneweb.com](http://www.donorioneweb.com)**

**Seguici su:**

**Facebook: [www.facebook.com/endofap.donorione](http://www.facebook.com/endofap.donorione)**

**Instagram: [endofapdonorioneborgonovo](https://www.instagram.com/endofapdonorioneborgonovo)**

