

LLOC D'IMPARTICIÓ

Gremi de Pastisseria de Barcelona
C/ Comtal, 32 2-2^a
Barcelona 08002

TMB:
M: L1 – L4
BUS: 45-N8-N28-V15-V17

INSCRIPCIONS

Presencial:
A recepció del Gremi de Pastisseria

Telemàticament:
@ formacio@pastisseria.cat
T. : 93 268 78 79



CURS DE MANIPULADOR D'ALIMENTS 2019

PRIMAVERA - ESTIU 2019



100% SUBVENCIONAT
Per treballadors en règim general i/o autònoms.



OBJECTIUS DE L'ACCIÓ FORMATIVA

Adquirir els coneixements necessaris i habilitats per poder cobrir els requisits en quant a la formació que la legislació actual estableix per als manipuladors d'aliments.

ADREÇAT

A treballadors de Règim General i Autònoms.

METODOLOGIA

Teòrica i pràctica, sessions demostratives amb el suport de material imprès.
Accions en Català i/o Castellà.

CONTINGUT

Introducció.

Normativa vigent.

Riscos de la salut.

Bones pràctiques d'higiene personal.

Bones pràctiques de manipulació en els diferents processos d'una pastisseria.

Guies de pràctiques correctes d'higiene (GPCH).

Exemple pràctic guia Gremi Pastisseria-ACSA (Agència Catalana de Seguretat Alimentaria).

HORES - DIA I HORARI

FORMACIÓ: 6 HORES

HORARI: de 9 a 15h

SESSIONS: 1

ACCIONS FORMATIVES DE L'ANY 2019:

Les dates es confirmaran segons demanda de cursos.

Mínim de participants 12 alumnes.

DOCUMENTACIÓ / REQUISITS

DNI/NIE

Número S.S.

Nòmina o rebut d'autònoms. Del mes anterior a l'acció.

Telèfon – correu de contacte.

Nivell d'estudis certificats.

Dades Personals de l'alumne. Annex 1.