

LLOC DE REALITZACIÓ

Seu Gremi de Pastisseria
C/ Comtal, 32-2ª planta (Barcelona)

INSCRIPCIONS

Gremi de Pastisseria
C/ Comtal, 32-2ª
Tel. 93 317 39 98
Fax 93 317 34 10
laboral@pastisseria.cat

CURS DE MANIPULADOR /A D'ALIMENTS ESPECIFIC PER A PASTISSERS/ES

ESTIU
2013

GRATUÏT – 100% SUBVENCIONAT

**Treballadors/es
Autònoms/es
Aturats/des**

OBJECTIUS DE L'ACCIÓ FORMATIVA

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

ADREÇAT

A treballadors/es, autònoms/es i aturats/des.

METODOLOGIA

Teòrica i pràctica, sessions demostratives amb el suport de material imprès.

INFORMACIÓ GENERAL

Durada: 10 hores

Dies i Horaris:

Dilluns dies 8 i 15 de Juliol 2013
Torn de matí de 9:00 a 14:00 hores

CONTINGUT

Els perills per la salut derivats del consum d'aliments manipulats incorrectament

Concepte i tipus de malalties transmiseses pels aliments

Mètodes de conservació dels aliments

Actituds i hàbits del manipulador d'aliments

Neteja, desinfecció i desratització

Tractament de residus i deixalles

Qualitat higiènica sanitària

Sistema d'anàlisi de perills i punts de control crítics (APPCC)

Guies de pràctiques correctes d'higiene (GPCH)

DOCUMENTACIÓ

Fotocòpia del DNI

Última nòmina, Inscripció al SOC o l'últim rebut d'autònoms