CORSO SAB- EX REC - SOMMNISTRAZIONE ALIMENTI E BEVANDE

Luogo **Emilia-Romagna, Parma**
https://www.annuncici.it/x-2128-z

DIVENTA IMPRENDITORE NELLA SOMMINISTAZIONE DI ALIMENTI E BEVANDE?
Vuoi operate nel settore Ho.Re.Ca? Aprire o rilevare un'attività in ambito ristorativo o alimentare?
In partenza dal 14/02/2023 presso Omnia Service Parma, Scadenza iscrizioni il 09/02/2023!

Il percorso formativo tecnico – pratico è in linea con il profilo professionale più richiesto per esercitare la professione ed acquisire la Qualifica riconosciuta a Livello Nazionale.
Quando serve la certificazione SAB? Se vendi all'interno della tua attività commerciale alimenti o bevande confezionate da terzi!!!
- Vendi bevande o prodotti alimentari confezionati nel tuo punto vendita o presso la tua attività?
- Hai all'interno del tuo punto vendita un banco frigo per la distribuzione bevande, gelati o prodotti confezionati che non sono di tua produzione?
- Vendi online alimenti e/o bevande?
- Rivendi cialde per caffè o bevande e integratori alimentari?
- Il titolare o il gestore non sono sempre in sede? Devi sempre esserci i una figura formata SAB
- Lavori su turni? Il tuo posto di lavoro deve sempre essere coperto da una figura professionale con Abilitazione SAB.
- Sei disoccupato o inoccupato e vuoi acquisire un'abitazione valida a livello nazionale ?

La figura più ricercata, significativa e strategica, all'interno delle attività dei pubblici esercizi, ristoranti, bar, caffetterie, tavole calde, pasticcerie, fast-food, pizzerie,…).
Funzione indispensabile e nevralgica per operare ed aprire un'attività commerciale nel settore alimentare.

Il corso prevede percorsi formativi attestati:
- Sicurezza Basso Rischio
- Addetto Antincendio Basso Rischio
- HACCP Base
- Qualifica Professionale SAB

Blocca il Prezzo Promozionale entro il 09 Febbraio 2023!!!
Per maggiori informazioni:
+39 388 142 4709

CORSO SAB- EX REC - SOMMNISTRAZIONE ALIMENTI E BEVANDE
https://www.annuncici.it/x-2128-z