



---

Il corso online HACCP è rivolto a:

- Personale addetto alla manipolazione di alimenti confezionati o sfusi;
- Vendita di alimenti sfusi e generi alimentari deperibili e non deperibili (es. commesse e banconisti di supermercato, macelleria, pescheria, ecc.);
- Addetti alla distribuzione, somministrazione, porzionamento pasti (es. trasportatori di prodotti alimentari deperibili e non, baristi, camerieri, addetti al porzionamento, distribuzione e somministrazione in strutture socio-assistenziali e scolastiche).

#### SVOLGIMENTO

Il Corso si svolge online, nello specifico in modalità e-learning. Ciò significa che si può studiare direttamente da casa attraverso il proprio pc, in qualsiasi momento della giornata. Le lezioni sono infatti disponibili e consultabili 24h su 24, giorni su 7.

Certificazione/Attestato: Attestato di fruizione conforme alla normativa vigente in materia di salute e sicurezza nei luoghi di lavoro

Contattaci per ulteriori info! Chiudi