



---

un'attività Commerciale nel Settore Alimentare di somministrazione di alimenti e bevande in Italia. Il corso fornisce le conoscenze e le competenze necessarie per gestire un'impresa alimentare in modo sicuro e conforme alle normative vigenti.

DESCRIZIONE: CORSO SAB COSENZA EX REC COSENZA (EX LIBRETTO SANITARIO) PER APERTURA IN REGIONE CALABRIA DI: Bar, Ristorante, Tavola Calda, Fast Food, Creperia, Insalateria, Pub, Pizzeria, Gelateria, Food Truck, Rosticcerie, Supermercati, Negozi di alimentari, Minimarket, Farmacie sanitarie, Negozi di prodotti per l'infanzia, Rivendite di integratori alimentari

DURATA CORSO SAB: 130 ORE OBBLIGATORIO PER APERTURA ATTIVITA' COMMERCIALE NEL SETTORE ALIMENTARE

COSTO CORSO SAB: 550€ QUALIFICA SAB ATTESTATO REC ABILITAZIONE SU COSENZA VALIDO IN REGIONE CALABRIA

DIFFERENZE TRA SAB COSENZA E HACCP? Il SAB di Somministrazione alimenti e Bevande è un requisito fondamentale per presentare la Scia ed Aprire il Tuo Locale – invece L'HACCP è una Licenza Necessaria al Titolare ed a tutti i dipendenti o collaboratori che lavorano all'interno dei Locali.

Programma del corso SAB COSENZA :

La FORMAZIONE del corso SAB per APERTURA ATTIVITA' prevede i seguenti moduli:

Modulo 1 ELEMENTI DI DIRITTO (30 ore)

Modulo 2 GESTIONE LUOGHI DI LAVORO E PREVENZIONE INCENDI (30 ore)

Modulo 3 GLI ALIMENTI (20 ore)

Modulo 4 IGIENE E SICUREZZA ALIMENTARE (20 ore)

Modulo 5 PIANIFICAZIONI FASI DI LAVORO (30 ore)

La CERTIFICAZIONE SAB COSENZA CORSO REC COSENZA è Disciplinato dalle Leggi L.R. N°40/2008 e integra art. 7 della L.R. 18/85 e Dec. Leg. 26 Marzo 2010 N°59 Art. 71 comma 6 Lett. A quindi requisito essenziale per avviare Qualsiasi Attività Commerciale nel Settore Alimentare ed ottenere la SCIA in qualunque comune d'Italia in quanto l'attestato è valido su tutto il territorio NAZIONALE.

APRI IL TUO BAR O RISTORANTE CORSO SAB 2024 COSENZA CORSO REC COSENZA QUALIFICA DI ADDETTO AL COMMERCIO ED ALLA SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI E BEVANDE

