

CORSO SAB PESCARA CORSO REC PESCARA SOMMINISTRAZIONE ALIMENTI BEV



Luogo **Abruzzo, Pescara**  
<https://www.annunci.it/x-547001-z>

## Corso SAB PESCARA 130 ORE ex REC PESCARA : ATTESTATO SAB PESCARA di Somministrazione Alimenti e Bevande

DESTINATARI: Rivolto a Tutti Coloro che desiderano Aprire un Locale di somministrazione di alimenti e bevande Trovi il Corso SAB a PESCARA Corso REC su PESCARA anche in Provincia o Dintorni:  
Abbateggio - Alanno - Bolognano - Brittoli - Bussi sul Tirino - Cappelle sul Tavo - Caramanico Terme - Carpineto della Nora - Castiglione a Casauria - Catignano - Cepagatti - Città Sant'Angelo - Civitaquana - Civitella - Casanova - Collecovino - Corvara - Cugnoli - Elice - Farindola - Lettomanoppello - Loreto Aprutino - Manoppello - Montebello di Bertona - Montesilvano - Moscufo - Nocciano - Penne - Pescara - Pescosansonesco - Pianella - Picciano - Pietranico - Popoli - Roccamorice - Rosciano - Salle - San Valentino in Abruzzo Citeriore - Sant'Eufemia a Maiella - Scafa - Serramonacesca - Spoltore - Tocco da Casauria - Torre de' Passeri - Turrivalignani - Vicol - Villa Celiera

Obiettivi CORSO SAB: Ottieni una Licenza REC PESCARA Riconosciuta per presentare la SCIA ed APRIRE

Il corso SAB PESCARA (ex REC) è un corso di formazione obbligatorio per chiunque voglia avviare 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.



---

DIFFERENZE TRA SAB PESCARA 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 PESCARA :

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 PESCARA CORSO REC PESCARA 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 PESCARA CORSO REC PESCARA  
QUALIFICA DI ADDETTO AL COMMERCIO ED ALLA SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI E BEVANDE  
Chiudi