

CORSO SAB LUCCA CORSO REC LUCCA SOMMINISTRAZIONE ALIMENTI BEVANDE



**CORSO SAB**

0965.55077  
349.4191179

Esami Ogni Mese  
Valido in Tutta ITALIA **130 ORE**

Luogo **Toscana, Lucca**  
<https://www.annunci.it/x-553959-z>



Corso SAB LUCCA 130 ORE ex REC LUCCA : ATTESTATO SAB LUCCA 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 LUCCA Corso REC su LUCCA anche in Provincia o Dintorni: Altopascio - Bagni di Lucca - Barga - Borgo a Mozzano - Camaiore - Camporgiano - Capannori - Careggine - Castelnuovo di Garfagnana - Castiglione di Garfagnana - Coreglia Antelminelli - Fabbriche di Vergemoli - Forte dei Marmi - Fosciandora - Galliciano - Lucca - Massarosa - Minucciano - Molazzana - Montecarlo - Pescaglia - Piazza al Serchio - Pietrasanta - Pieve Fosciana - Porcari - San Romano in Garfagnana - Seravezza - Sillano Giuncugnano - Stazzema - Vagli Sotto - Viareggio - Villa Basilica - Villa Collemandina

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

Il corso SAB LUCCA (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.

DESCRIZIONE: CORSO SAB LUCCA EX REC LUCCA (EX LIBRETTO SANITARIO) PER APERTURA

IN REGIONE TOSCANA DI: Bar, Ristorante, Tavola Calda, Fast Food, Creperia, Insalateria, Pub, Pizzeria, Salumeria, Rosticceria, Salsameria, Negozio Alimenti, Negozio Market, Fiume, Negozio di prodotti per l'infanzia, Negozio di integratori alimentari

CORSO SAB LUCCA 130 ORE ex REC LUCCA ATTESTATO SAB LUCCA SOMMINISTRAZIONE ALIMENTI BEVANDE

COSTO CORSO SAB 550€ QUALIFICA SAB ATTESTATO REC ABILITAZIONE SU LUCCA VALIDO IN REGIONE TOSCANA

DIFFERENZE TRA SAB LUCCA 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

 <p>CORSO SAB LUCCA CORSO REC LUCCA SOMMINISTRAZIONE ALIMENTI BEVANDE <a href="https://www.annunci.it/x-553959-z">https://www.annunci.it/x-553959-z</a></p>	 <p>CORSO SAB LUCCA CORSO REC LUCCA SOMMINISTRAZIONE ALIMENTI BEVANDE <a href="https://www.annunci.it/x-553959-z">https://www.annunci.it/x-553959-z</a></p>	 <p>CORSO SAB LUCCA CORSO REC LUCCA SOMMINISTRAZIONE ALIMENTI BEVANDE <a href="https://www.annunci.it/x-553959-z">https://www.annunci.it/x-553959-z</a></p>	 <p>CORSO SAB LUCCA CORSO REC LUCCA SOMMINISTRAZIONE ALIMENTI BEVANDE <a href="https://www.annunci.it/x-553959-z">https://www.annunci.it/x-553959-z</a></p>	 <p>CORSO SAB LUCCA CORSO REC LUCCA SOMMINISTRAZIONE ALIMENTI BEVANDE <a href="https://www.annunci.it/x-553959-z">https://www.annunci.it/x-553959-z</a></p>	 <p>CORSO SAB LUCCA CORSO REC LUCCA SOMMINISTRAZIONE ALIMENTI BEVANDE <a href="https://www.annunci.it/x-553959-z">https://www.annunci.it/x-553959-z</a></p>	 <p>CORSO SAB LUCCA CORSO REC LUCCA SOMMINISTRAZIONE ALIMENTI BEVANDE <a href="https://www.annunci.it/x-553959-z">https://www.annunci.it/x-553959-z</a></p>	 <p>CORSO SAB LUCCA CORSO REC LUCCA SOMMINISTRAZIONE ALIMENTI BEVANDE <a href="https://www.annunci.it/x-553959-z">https://www.annunci.it/x-553959-z</a></p>	 <p>CORSO SAB LUCCA CORSO REC LUCCA SOMMINISTRAZIONE ALIMENTI BEVANDE <a href="https://www.annunci.it/x-553959-z">https://www.annunci.it/x-553959-z</a></p>	 <p>CORSO SAB LUCCA CORSO REC LUCCA SOMMINISTRAZIONE ALIMENTI BEVANDE <a href="https://www.annunci.it/x-553959-z">https://www.annunci.it/x-553959-z</a></p>
---	--	--	--	---	--	--	--	--	--

---

Necessaria al Titolare ed a tutti i dipendenti o collaboratori che lavorano all'interno dei Locali.

Programma del corso SAB LUCCA :

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