

Corso SAB NOVARA Online Corso REC NOVARA Somministrazione Alimenti Bevande



Luogo **Piemonte, Novara**  
<https://www.annunci.it/x-5863-z>

Corso SAB NOVARA Online Corso CORSO REC NOVARA ONLINE SOMMINISTRAZIONE ALIMENTI E BEVANDE

Corso SAB NOVARA è Disciplinato dalla L.R. n.40 del 12/12/2008 e integra art. 7 della L.R. 18/85 quindi  
requisito essenziale per avviare Qualsiasi Attività Commerciale nel Settore Alimentare ed ottenere la  
SCIA in qualunque comune d'Italia

DURATA: 100 ORE (LEZIONI ONLINE 100% SU PIATTAFORMA E-LEARNING)

ESAME: ISCRIVITI ORA! CORSO ONLINE LEZIONI ON DEMAND DISPONIBILI H24

ATTESTATO SAB NOVARA (EX REC) NOVARA VALIDO E RICONOSCIUTO IN REGIONE PIEMONTE

OTTIENI IL CORSO REC NOVARA SAB NOVARA APRI IL TUO BAR O RISTORANTE IN TUTTA ITALIA

Il Corso SAB ex REC NOVARA ONLINE Valido in Regione Piemonte Apri la Tua Attività Commerciale nel Settore Alimentare (Bar, Ristorante etc..) anche in Provincia di Novara: Agrate Conturbia – Ameno – Armeno – Arona – Barengo – Bellinzago Novarese – Biandrate – Boca – Bogogno – Bolzano – Novarese – Borgo Ticino – Borgolavezzaro – Borgomanero – Briga Novarese – Briona – Caltignaga – Cameri –

---

dei prodotti del settore merceologico alimentare e all'esercizio dell'attività di somministrazione alimenti e bevande, Puoi Aprire Bar, Caffetterie, Enotecche, Ristoranti, Pizzerie, Fast-food, Tavole calde, Rosticcerie, Supermercati, Negozi di alimentari, Minimarket, Farmasanitarie, Negozi di prodotti per l'infanzia, Rivendite di integratori alimentari, Yogurteria, friggitoria, creperia, kebabberia, kebab, piadineria, vendita alcolici, vendita superalcolici, chiosco, distributori automatici, trattorie, osterie, salumerie, panifici, gastronomie, gelaterie, Negozi di pasta fresca, pasticcerie, focaccerie etc..

SAB NOVARA Attestato EX REC NOVARA interamente ONLINE 100 Su Piattaforma E-Learning Lezioni Online H24, devi disporre di una Connessione ad Internet, Puoi Seguire il Corso da Smartphone, Tablet, PC o Portatile, in qualsiasi momento anche durante le ore di Lavoro.

il Programma del Corso SAB NOVARA Prevede:

- ELEMENTI DI DIRITTO (Diritto del Lavoro, Penale, Tributario, Legislazione Commerciale)
- GESTIONE DEL LUOGO DI LAVORO E PREVENZIONE INCENDI (Tutela ed informazione del Consumatore, La Classificazione dei Fuochi, La Combustione)
- GLI ALIMENTI (Microbiologia degli Alimenti, Conservazione degli Alimenti, HACCP)
- IGIENE E SICUREZZA ALIMENTARE (Normativa di Igiene e Sicurezza Alimentare)
- PIANIFICAZIONI FASI LAVORO (Predisposizione e Cura degli Spazi di Lavoro, Pianificazione delle Fasi di Lavoro)

OTTIENI IL CORSO SAB NOVARA di SOMMINISTRAZIONE ALIMENTI E BEVANDE ULTIMI POSTI DISPONIBILI CORSO ONLINE IN VIDEOCONFERENZA ZOOM + ESAME IN SEDE ACCREDITATA OGNI MESE MOLTO FREQUENTI

QUANTO DURA IL CORSO SAB?

Ottieni la Qualifica di Somministrazione Alimenti e Bevande MESSINA in meno di 30 giorni, Valida ai sensi L.R. n.40 del 12/12/2008 e integra art. 7 della L.R. 18/85 ed è Riconosciuta in Tutta Italia ed in Europa

COME SI SVOLGE L'ESAME SAB NOVARA?

IL Corso Online è in Blended Learning + Videoconferenze su Zoom, Le lezioni prevedono un percorso formativo di 100 ore, L'Esame in sede accreditata ed ha una durata di 2 giorni, L'esame sarà Presieduto da una Commissione della Città Metropolitana di Reggio Calabria.

COME SI OTTIENE LA LICENZA SAB NOVARA EX REC NOVARA DI SOMMINISTRAZIONE ALIMENTI E BEVANDE?

---

Chiariamo subito una cosa, IL SAB non è L'HACCP! Detto questo per Aprire il Tuo locale devi possedere i Seguenti Requisiti:

- Essere maggiorenni;
- Non essere stati interdetti o dichiarati falliti;
- Possedere il SAB (ex REC) NOVARA ottenibile frequentando il corso di Somministrazione Alimenti e Bevande, con Rilascio di Qualifica Riconosciuta in Tutta Italia ed in Europa;
- Il corso è facoltativo se si possiede un diploma di scuola alberghiera o equipollente;
- idoneità del locale;
- Corso HACCP, sostituisce il vecchio libretto sanitario ed è necessario non solo per il Titolare, ma anche tutti i Dipendenti devono seguire il relativo corso dove si viene eruditivi sulle corrette procedure per il trattamento, la preparazione, la manipolazione e la somministrazione di cibi e bevande.
- Redazione piano di autocontrollo da inviare all'ASL o all'ente sanitario preposto nel comune riportante: - dati aziendali e caratteristiche dei prodotti che si intende servire 2) elencare di possedere i prerequisiti strutturali necessari e le modalità operative che devono essere garantite per produrre alimenti sicuri ed integri. 3) il piano HACCP di cui sopra.
- L'Idoneità Sanitaria del locale. Verificare che l'impianto idrico, l'eventuale canna fumaria, il trattamento rifiuti, la distanza minima tra cucina e sala, l'impianto elettrico siano a norma in base alle specifiche richieste dall'ASL locale. L'ASL farà un controllo per verificare che quanto sopra riportato sia a norma e solo dopo rilascerà l'idoneità sanitaria.

CORSO SAB NOVARA ONLINE CORSO REC NOVARA OTTIENI L'ATTESTATO DI SOMMINISTRAZIONE ALIMENTI E BEVANDE VALIDO E RICONOSCIUTO IN TUTTA ITALIA ED IN EUROPA