

CORSO SAB ANCONA CORSO REC ANCONA SOMMINISTRAZIONE ALIMENTI BEVAM



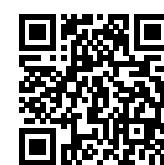
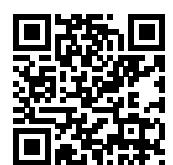
Luogo **Marche, Ancona**  
<https://www.annunci.it/x-588200-z>

## Corso SAB ANCONA 130 ORE ex REC ANCONA : ATTESTATO SAB ANCONA 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 ANCONA Corso REC su ANCONA anche in Provincia o Dintorni:  
Aguigliano - Ancona - Arcevia - Barbara - Belvedere Ostrense - Camerano - Camerata Picena - Castelbellino - Castelfidardo - Castelleone di Suasa - Castelplanio - Cerreto d'Esi - Chiaravalle - Corinaldo - Cupramontana - Fabriano - Falconara Marittima - Filottrano - Genga - Jesi - Loreto - Maiolati Spontini - Mergo - Monsano - Monte Roberto - Monte San Vito - Montecarotto - Montemarciano - Morro d'Alba - Numana - Offagna - Osimo - Ostra - Ostra Vetere - Poggio San Marcello - Polverigi - Rosora - San Marcello - San Paolo di Jesi - Santa Maria Nuova - Sassoferato - Senigallia - Serra San Quirico - Serra de' Conti - Sirolo - Staffolo - Trecastelli

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

Il corso SAB ANCONA (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.



**CORSO SAB ANCONA  
CORSO REC ANCONA  
SOMMINISTRAZIONE  
ALIMENTI BEVANDE**  
<https://www.annunciici.it/x-588200>

---

DIFFERENZE TRA SAB ANCONA 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 ANCONA :

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