



**ACCADemia
DOMANI**
ACCELERARE IL TUO FUTURO

Corso Online
HACCP per Personale di Cucina
della Dott.ssa Ilaria Cangelli





Programma del Corso di HACCP per Personale di Cucina

Introduzione al corso

0. Introduzione al Corso

Modulo 1 – Teoria

1. Il regolamento 178 e il pacchetto igiene
2. Definizioni
3. I contaminanti alimentari
4. Le malattie alimentari
5. Le procedure preventive
6. Il sistema HACCP

Modulo 2 – Pratica

7. Attività di inizio giornata
8. Ricevimento e conservazione materie prime
9. Attività di lavorazione e trasformazione
10. Lavorazioni a freddo
11. Lavorazioni a caldo





12. Raffreddamento
13. Congelamento
14. Conservazione dei semilavorati e dei prodotti finiti
15. Riordino degli ambienti e delle attrezzature
16. Attività di fine giornata

Videoripasso

Quiz di Fine Corso HACCP