



ACCADemia
DOMANI
ACCELERARE IL TUO FUTURO

Corso Online

HACCP per il Personale di Sala

della Dott.ssa Ilaria Cangelli





Programma del Corso di HACCP per il Personale di Sala

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. Presentazione ed esposizione prodotti alimentari
9. Somministrazione
10. Riordino degli ambienti e delle attrezzature