

HACCP E SICUREZZA SUL LAVORO

Profilo

Il corso ha l'obiettivo di fornire ai destinatari un insieme di conoscenze e tecniche che favoriscano l'inserimento nel settore ristorativo. In particolare il corso fornirà le abilità e conoscenze specifiche per applicare le norme di riferimento in materia di igiene alimentare e sicurezza sul lavoro.

A chi si rivolge

12 candidati disoccupati con profilazione GOL di **Fascia 1 – Fascia 2 – Fascia 3**

Sede del corso

Novara – via Paletta, 1

Durata del corso

La durata del corso sarà di **23 ore** suddivise in:

formazione in aula: 21 ore

prova finale: 2 ore

Selezione in ingresso

E' previsto un colloquio motivazionale e orientativo.

Titolo rilasciato

Il corso, a seguito di una prova finale, rilascia l'attestato di validazione delle competenze

Costo

Gratuito. Finanziabile con i Fondi derivanti dal Programma GOL regionale. *L'attivazione dei corsi è subordinata all'approvazione e al finanziamento da parte degli Enti competenti*
L'annuncio è rivolto a personale amboessosi in riferimento al D. Lgs n. 198/2006

Informazioni e iscrizioni

Aperte

Se vuoi avere maggiori informazioni, o inviare la tua preiscrizione:

scrivi a formazione@confcommercio.net oppure chiamaci allo **0321.614437**