



Il Bollino Blu: la gestione di un pubblico esercizio di qualità

CODICE CORSO	FC02/08
UTENTI POTENZIALI	Operatori del settore Food&Catering, Responsabili e/o altre figure professionali delle imprese di somministrazione di alimenti e bevande, Liberi professionisti, Consulenti.
SCOPO	Il corso presenta il progetto "Bollino Blu per la Ristorazione" ed analizza le principali fasi di progettazione del percorso di accreditamento e certificazione. In particolare la sessione punta ad abbinare gli aspetti legati alla sicurezza e all'igiene degli alimenti con l'opportunità di diversificazione del servizio offerto, ad esempio con menu a valenza salutistica, evidenziando i vantaggi provenienti dalla realizzazione della Carta dei Servizi e dall'applicazione dei valori in essa contenuti.
DURATA	1 giorno
DOCENTI	Nr. 1
MATERIALE DIDATTICO	Lezioni teoriche in aula ed esercitazioni. Ad ogni partecipante sarà fornito un fascicolo contenente gli argomenti trattati dal corso e rilasciato un Attestato di certificazione delle conoscenze acquisite
CONTENUTI	I contenuti del corso comprendono: <ul style="list-style-type: none">• Igiene degli alimenti (Haccp: stesura/revisione/aggiornamento del manuale)• Verifica Ispettiva relativa all'applicazione del manuale• Informazione e Formazione degli operatori in materia igienico sanitaria• Carta dei Servizi• Analisi dei processi aziendali• Stesura delle procedure aziendali• Selezione dei fornitori• Attenzione all'ambiente
ESAME FINALE	E' previsto un test di verifica a fine corso
REQUISITI	nessuno
NUMERO PARTECIPANTI	Max. 12
QUOTA DI PARTECIPAZIONE	150,00 euro