

CORSO OBBLIGATORIO PER ALIMENTARISTI (valido nella Repubblica di San Marino)

Centro Uffici San Marino
Via 28 Luglio, 212
interno 5/23
scala C piano 1



FEBBRAIO 2019

MODALITA' DI ISCRIZIONE

LE ISCRIZIONI SI CHIUDONO 5 GIORNI LAVORATIVI PRECEDENTI LA DATA DI INIZIO CORSO.

L'iscrizione si effettua compilando il modulo allegato alla presente e spendendolo via fax (0549-953495) o E-mail (miriam.fabbri@gembb.sm).

Il pagamento può avvenire in contanti o assegno oppure tramite bonifico entro 5 giorni lavorativi precedenti al corso pena la non iscrizione al corso.

Dati GEM BB S.r.l. per il bonifico: Banca Sammarinese di Investimento Ag. di Dogana IBAN: SM 30 C 03287 09802 000020304161.

Per la conferma dell'iscrizione al corso verrà seguito l'ordine di arrivo della scheda di iscrizione ed esclusivamente a pagamento avvenuto e manifestato.

Qualora ci siano delle variazioni di date o luoghi saranno tempestivamente comunicate.

CORSO OBBLIGATORIO PER ALIMENTARISTI (valido nella Repubblica di San Marino)

ANCHE PER LAVORATORI STAGIONALI (ENTRO UN MESE DALL'ASSUNZIONE)
Autorizzazione del Dipartimento di Prevenzione del 02/05/2016/1715 d.F.R.
Prot. N. 3488/DSP-V2/2016

Obiettivi

Informare, formare gli operatori del settore alimentare sul Decreto Reggenziale N.32 del 09 Marzo 2005 e adempiere ai requisiti di Legge imposti dal Decreto Reggenziale N.109 dell'11 Luglio 2005 ai fini della formazione/informazione.

È Previsto il rilascio di:

- ✓ Attestato Corso Alimentarista relativo al tipo di corso frequentato,
- ✓ Attestato Corso Sicurezza Lavoro rischi specifici settore **NOVITÀ**
- ✓ Patentino formazione (card riepilogativa del corso con indicazione scadenza del medesimo personalizzata con i dati del singolo partecipante) destinata al partecipante, da tenere sempre con sé **NOVITÀ**

E' previsto da parte di GEM BB S.r.l. il rilascio per ciascuno dei partecipanti l'attestato di frequenza al corso solo se:

- ➔ il partecipante avrà frequentato almeno il 70% delle ore complessive previste,
- ➔ il partecipante avrà superato positivamente il test finale di verifica dell'apprendimento,
- ➔ il partecipante risulterà avere pagato il prezzo del corso alla GEM BB S.r.l.

Ai sensi del **Decreto 11 Luglio 2005 N°109**: la partecipazione ai corsi deve avvenire entro **un mese** dall'inizio della nuova attività o assunzione e deve avere una cadenza biennale. Sanzione amministrativa da €50,00 a €300,00 a carico del responsabile dell'industria alimentare ai sensi del art. 6 del D. 11/07/2005 N.109.

ESENTATI

Ai sensi della nota operativa del 08/3/2016 prot 2098/DSP-V2/2016 del Dipartimento di Prevenzione Sono **esentati** dalla partecipazione ai corsi, le persone in possesso dei seguenti titoli:

- I soggetti laureati di 1° e 2° livello di medicina e chirurgia, medicina veterinaria, scienze delle produzioni animali, scienze agrarie, scienze forestali e ambientali, farmacia, chimica, scienze biologiche, biotecnologie, scienze e tecnologie alimentari, dietista, tecniche della prevenzione nell'ambiente e nei luoghi di lavoro, tecniche erboristiche, economia e ingegneria della qualità
- I soggetti laureati in discipline riconosciute equipollenti e documentate;
- I periti agrari e gli agrotecnici;
- I soggetti diplomati della scuola alberghiera che abbiano documentato nel curriculum di studi lo svolgimento di programmi specifici in materia di analisi del rischio e di autocontrollo
- Il personale alimentarista che abbia seguito analoghi percorsi formativi, riconosciuti dai Dipartimenti di sanità pubblica italiani.
- I soggetti che pur operando nelle imprese alimentari rivestono stabilmente ed esclusivamente mansioni che non implicano lo svolgimento, neppure sporadico o temporaneo, di attività di produzione, manipolazione, somministrazione, confezionamento, deposito, trasporto di alimenti e che in sostanza non entrano in diretto contatto con gli alimenti es(vendita di caramelle confezionate tabaccai, addetti alla manutenzione, addetto al solo servizio di cassa, trasportatori di alimenti confezionati non deperibili, titolari e responsabili di imprese che non svolgono il ruolo di responsabile di autocontrollo e che non partecipano alle attività alimentari.

Figure professionali	Numero totale di ore	TIPO CORSO
Titolari di imprese alimentari e Responsabili dei Piani di Autocontrollo di attività complesse OVVERO DI PRODUZIONE e PREPARAZIONE DEGLI ALIMENTI : ristoranti, pizzerie, mense, agriturismi, laboratori di pasticceria, gelateria e panifici, rosticcerie, preparatori di cucina etnica (piade, kebab, pizza al taglio, ecc.), catering, laboratori di pasta fresca, macellerie e pescherie, apicolture, aziende di trasformazione e produzione in genere a livello artigianale ed industriale.	12 ore U.F I,II,III,IV.	A
Addetti con mansione alimentare complessa (ad esempio, produzione, manipolazione, preparazione di alimenti, ecc.) TUTTI COLORO CHE OPERANO TRSFORMAZIONE : cuochi, aiuto cuochi, pizzaioli, rosticceri, operatori agrituristici, pasticceri, panificatori, salumieri, pastai, gelatieri, macellai, pescivendoli, preparatori di cucina etnica (piade, kebab, pizza al taglio, ecc.), apicoltori professionali, operatori di aziende di trasformazione artigianali o industriali.	9 ore U.F. I,III,IV	B
Titolari di imprese alimentari e Responsabili dei Piani di Autocontrollo di attività semplici OVVERO DI VENDITA, SOMMINISTRAZIONE, DEPOSITO e TRASPORTO : bar, pub, birrerie, gelaterie o pasticcerie senza produzione e similari, somministrazione nella ristorazione collettiva (somministrazione nelle scuole (sporzionatura), ecc.), erboristerie, vendita all'ingrosso o al dettaglio di integratori o alimenti speciali in generale, bottiglierie, enoteche, vendita e/o deposito di prodotti alimentari, trasporto di alimenti, somministrazione con limitata tipologia produttiva (limitata preparazione nell'ambito di una ristorazione veloce).	9 ore U.F. I,II,III.	C
Addetti con mansione alimentare semplice con esclusione di quelle di produzione e preparazione TUTTI COLORO CHE LAVORANO IN AZIENDE SEMPLICI INOLTRE : camerieri, gelatai, baristi, addetti alla vendita o al servizio o al trasporto anche in aziende con attività complesse.	6 ore U.F I,III.	D

Attività complesse (elenco non esaustivo) **OVVERO DI PRODUZIONE e PREPARAZIONE DEGLI ALIMENTI**: ristoranti, pizzerie, mense, agriturismi, laboratori di pasticceria, gelateria e panifici, rosticcerie, preparatori di cucina etnica (piade, kebab, pizza al taglio, ecc.), catering, laboratori di pasta fresca, macellerie e pescherie, apicolture, aziende di trasformazione e produzione in genere a livello artigianale ed industriale.

Attività semplici (elenco non esaustivo) **OVVERO DI VENDITA, SOMMINISTRAZIONE, DEPOSITO e TRASPORTO**: bar, pub, birrerie, gelaterie o pasticcerie senza produzione e similari, somministrazione nella ristorazione collettiva (somministrazione nelle scuole (sporzionatura), ecc.), erboristerie, vendita all'ingrosso o al dettaglio di integratori o alimenti speciali in generale, bottiglierie, enoteche, vendita e/o deposito di prodotti alimentari, trasporto di alimenti, somministrazione con limitata tipologia produttiva (limitata preparazione nell'ambito di una ristorazione veloce).

Mansioni complesse (elenco non esaustivo): **TUTTI COLORO CHE OPERANO TRSFORMAZIONE**: cuochi, aiuto cuochi, pizzaioli, rosticceri, operatori agrituristici, pasticceri, panificatori, salumieri, pastai, gelatieri, macellai, pescivendoli, preparatori di cucina etnica (piade, kebab, pizza al taglio, ecc.), apicoltori professionali, operatori di aziende di trasformazione artigianali o industriali.

Mansioni semplici elenco non esaustivo): **TUTTI COLORO CHE LAVORANO IN AZIENDE SEMPLICI INOLTRE**: camerieri, gelatai, baristi, addetti alla vendita o al servizio o al trasporto anche in aziende con attività complesse.

