

<b>CLASSI PRIME</b>
---------------------

a) CORSO SICUREZZA

Docente	Attività	ore
ITP	<b>CORSO SICUREZZA FORMAZIONE GENERALE</b> Iscrizione sulla piattaforma (cfr Allegato n.2 "PROCEDURA PER ISCRIZIONE AL CORSO SICUREZZA") prenotando i laboratori, <b>per la sola registrazione sulla piattaforma</b> , cui si darà la precedenza sulle altre attività. <ul style="list-style-type: none"> <li>- Sito ANFOS.org</li> <li>- CORSI Alternanza</li> <li>- STUDENTI registrazione (indirizzo mail, password)</li> </ul>	1
	Verifica e controllo, intermedia e finale, dello svolgimento del corso (in aula)	1
DIRITTO	Approfondimento delle tematiche trattate	2
	Verifica finale del corso con ritiro degli attestati e relativa consegna in segreteria	1

b) IGIENE e SICUREZZA ALIMENTARE

Docenti	compiti	ore
alimentazione	Decalogo delle buone prassi igieniche; <ul style="list-style-type: none"> <li>• lettura e sottoscrizione da parte degli alunni (da consegnare in segreteria);</li> <li>• verifica tramite test</li> </ul>	4

<b>CLASSI SECONDE</b>
-----------------------

a) CORSO SICUREZZA

Docente	Compiti	ore
ITP	<b>CORSO SICUREZZA FORMAZIONE GENERALE</b> Iscrizione sulla piattaforma (cfr Allegato " PROCEDURA PER ISCRIZIONE AL CORSO SICUREZZA" prenotando i laboratori, <b>per la sola registrazione sulla piattaforma</b> , cui si darà la precedenza su altre attività <ul style="list-style-type: none"> <li>- Sito ANFOS.org</li> <li>- CORSI Alternanza</li> <li>- STUDENTI registrazione (indirizzo mail, password)</li> </ul>	1
	Verifica e controllo, intermedia e finale, dello svolgimento del corso (in aula)	1
DIRITTO	Approfondimento delle tematiche trattate	2
	Verifica finale del corso con ritiro degli attestati e relativa consegna in segreteria	1
	<b>CORSO SICUREZZA FORMAZIONE SPECIFICA</b>	
ITP	I docenti ITP nelle loro ore curricolari:	
	• 2 ore introduttive e rischi correlati al laboratorio (docente accoglienza turistica)	2
	• 3 ore formazione rischi specifici laboratorio di cucina (ITP settore cucina)	3
	• 3 ore formazione rischi specifici laboratorio di sala (ITP settore sala)	3
	• Ripasso e somministrazione test con correzione e autovalutazione (tutti gli ITP)	1
	Totale ore ragazzi	9
I docenti ITP registreranno scrupolosamente le presenze nel R.E. avendo cura di far recuperare le ore agli alunni assenti.		

Al termine della Formazione Specifica il Coordinatore consegnerà l'elenco completo con i relativi test, in segreteria didattica
---

## b) IGIENE e SICUREZZA ALIMENTARE

Docenti	compiti	ore
Alimentazione	<ul style="list-style-type: none"> <li>- approfondimento del decalogo delle buone prassi igieniche;</li> <li>- lettura e sottoscrizione da parte degli alunni;</li> <li>- verifica tramite test</li> </ul>	4

<b>CLASSI TERZE: cucina, sala e pasticceria</b>
---

## a) CORSO SICUREZZA

Docente	Compiti	ore
ITP	<b>CORSO SICUREZZA FORMAZIONE GENERALE</b> Iscrizione sulla piattaforma (cfr Allegato " PROCEDURA PER ISCRIZIONE AL CORSO SICUREZZA" prenotando i laboratori, <b>per la sola registrazione sulla piattaforma</b> , cui si darà la precedenza su altre attività <ul style="list-style-type: none"> <li>- Sito ANFOS.org</li> <li>- CORSI Alternanza</li> <li>- STUDENTI registrazione (indirizzo mail, password)</li> </ul>	1
	Verifica e controllo, intermedia e finale, dello svolgimento del corso (in aula)	1

## b) HACCP

Docenti	compiti	ore
alimentazione	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sicurezza e qualità alimentari</li> </ul>	2
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tracciabilità e rintracciabilità</li> </ul>	2
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Test di verifica finale</li> </ul>	1

I docenti registreranno scrupolosamente le presenze nel R.E. avendo cura di far recuperare le ore agli alunni assenti.

Al termine della Formazione Specifica il Coordinatore consegnerà l'elenco completo con i relativi test, in segreteria didattica