



“CORSI H.A.C.C.P. UFFICIALI”

Il curriculum professionale del personale addetto alla “manipolazione ed al servizio” alimentare, necessita di un requisito essenziale rappresentato dal “certificato di idoneità” attestante la conoscenza delle procedure igieniche e sanitarie, della corretta conservazione e profilassi del ciclo produttivo.

Pertanto l’Istituto “Tognazzi” è lieto di offrire ai diplomandi (riservato alle classi quinte) questa opportunità “in convenzione”, con Agenzia Certificata, che rilascerà Attestato riconosciuto e valevole a livello Regionale , Nazionale ed Europeo.

La spesa individuale è di € 20,00 (sulla base dell’anno scorso salvo variazioni).

Il calendario dei corsi, che si terranno di martedì (?) e di mercoledì (?) dalle 15.30 alle 18.30 è suddiviso per classi e si conclude in 6 ore totali.

Per le iscrizioni, le valutazioni e le informazioni necessarie, rivolgersi al responsabile del progetto Prof. A. Orlacchio (solo i rappresentanti per cortesia)