

## L'ISTITUTO A. PROVOLO CSF

L'Istituto Antonio Provolo fondato a Verona nel 1895, è ente morale e di diritto privato che agisce in modo specifico nella formazione professionale dal 1967 con il Centro Servizi Formativi.

L'attuale proposta formativa è diretta a coniugare e adeguare i bisogni e le attitudini della persona con la qualità e la modernità dei servizi che sono richiesti dal mercato del lavoro.

### I NOSTRI SERVIZI

L'Istituto è accreditato dalla Regione Veneto e dal Fondo Formatemp e vanta una consolidata esperienza nella formazione con una proposta di **servizi a 360°** ovvero:

• **Qualificazione e riqualificazione professionale.**

• **Percorsi formativi "su misura"**, elaborati sull'analisi dei bisogni di aziende e professionisti che necessitano di una formazione mirata, verificando eventuali co-finanziamenti da parte delle istituzioni pubbliche preposte.

• **Incrocio domanda e offerta** di lavoro per le seguenti categorie di fruitori:

- \* **Imprese e professionisti** per offrire un supporto sia nel percorso di motivazione, valorizzazione e aggiornamento delle competenze interne, sia nella ricerca, selezione e collocazione di personale qualificato e adeguatamente formato
- \* **Diplomati e laureati** per aiutarli nella crescita professionale favorendone anche l'eventuale inserimento.

FORMAZIONE VINCENTE

#### PER INFORMAZIONI e ISCRIZIONI

Sportello informativo  
(9.00-12.30, lunedì-venerdì)  
Elena Bosio  
tel. 045 8167300  
e-mail [info@provolo.it](mailto:info@provolo.it)

Ufficio gestione  
(14.00-18.00, lunedì-venerdì)  
Rossella Farina  
tel. 045 8167228  
e-mail [rfarina@provolo.it](mailto:rfarina@provolo.it)

Sede centrale Ist. A. Provolo C.S.F.  
Via Berardi, 9 37139 Verona  
tel. 045 8167300  
[info@provolo.it](mailto:info@provolo.it)

Sede Ist. A. Provolo "S.Tubini"  
Via Belluzzo, 2 37132 Verona  
tel. 045 8952039  
[segreteriaatubini@provolo.it](mailto:segreteriaatubini@provolo.it)

Sede Ist. A. Provolo "L. Tosoni"  
Via Novara, 3 37069 Villafranca (VR)  
tel. 045 7900644  
[segreteriaatosoni@provolo.it](mailto:segreteriaatosoni@provolo.it)

[www.provolo.it](http://www.provolo.it)



Istituto A. Provolo C.S.F.

## ADDETTO ALLA MANIPOLAZIONE DELLE



## SOSTANZE ALIMENTARI

(Decreto d'approvazione n° 116 del  
12/02/2010)

[www.provolo.it](http://www.provolo.it)

CORSO ALIMENTARISTI

# ADDETTO ALLA MANIPOLAZIONE DELLE SOSTANZE ALIMENTARI

ART.1 L.R. N. 41 DEL 19 DICEMBRE 2003

## ISTITUTO CERTIFICATO DALLA REGIONE VENETO

L'Istituto A. Provolo CSF, a seguito dell'emanazione del Decreto n° 552 del 4 Agosto 2005 della Regione Veneto, ha ricevuto l'approvazione e il riconoscimento dei corsi di formazione professionale rivolti al personale addetto alla produzione e vendita delle sostanze alimentari in sostituzione dei libretti sanitari.

## COS'È CAMBIATO CON L'INTRODUZIONE DELL'ART.1

La Legge Regionale 19 dicembre 2003 n. 41, ha abrogato l'obbligo del libretto di idoneità sanitaria, sostituendolo con "misure di autocontrollo, formazione e informazione". Successivamente la Regione Veneto ha definito che fosse obbligatorio seguire un corso di formazione sostitutivo di 3 ore, alla fine del quale i centri di formazione abilitati rilasciano uno specifico attestato con validità 3 anni.

## DESTINATARI

Il corso è rivolto al personale addetto alla vendita delle sostanze alimentari:

- \* Titolari
- \* Dipendenti
- \* Collaboratori

La legge a tal proposito distingue **due gruppi di operatori** addetti alla manipolazione di sostanze alimentari:

## 1. CHI NON MANIPOLA ALIMENTI

A titolo d'esempio operatori dei seguenti settori:

Imbottigliamento (cantinieri), Lavapiatti, Venditori frutta/verdura, Venditori alimenti confezionati non deperibili, Mugnai, **Personale degli asili e delle scuole materne che non manipola alimenti.**

## 2. CHI MANIPOLA ALIMENTI ANCHE PER LA VENDITA SUCCESSIVA

A titolo informativo di seguito sono elencate alcune delle attività per le quali vi è l'obbligo del percorso di formazione:

Cuochi; Aiuto cuochi; Pizzaioli; Catering; Camerieri; Pasticceri; Gelatieri; Gelatai; Pescivendoli; Pastai; Macellai; Lattiero Caseari; Macellatori; Sezionatori; Dolciumi sfusi; 4° Gamma; Alimentaristi; **Baristi** (sia che manipolino alimenti, sia che somministrino solo bevande o alimenti confezionati); Mungitori; **Trasportatori** che durante le fasi del trasporto possono entrare in contatto con alimenti non confezionati; Panificatori, ecc. Sono coinvolti quindi **Agriturismi, cantine** con somministrazione di bevande.

## FINALITÀ DEL CORSO

Questo corso ha come finalità il rilascio, a seguito del superamento dell'esame finale, del **LIBRETTO FORMATIVO**, documento necessario per chiunque svolga attività di vendita e/o produzione alimentare.

## STRUTTURA DEL CORSO

Il corso prevede una durata di 3 ore.

Gli **argomenti trattati** saranno:

- igiene della persona
- malattie trasmissibili dagli alimenti
- sanificazione

Al termine del corso è previsto il rilascio dell'**attestato di frequenza** a coloro che avranno superato il test valutativo finale.

## PROVA FINALE

Per essere ammessi alla prova finale è necessario aver frequentato l'intero corso (3 ore).

La verifica di fine corso prevede un questionario di quindici domande a risposta multipla.

## SEDE

I corsi potranno essere attivati c/o la sede delle imprese o in una delle tre Sedi dell'Istituto:

- Sede centrale Ist. A. Provolo C.S.F. (Chievo)
- Sede Ist. A. Provolo "S. Tubini" (S. Michele extra)
- Sede Ist. A. Provolo "L. Tosoni" (Villafranca)

## PER ISCRIZIONI

Compilare il seguente modulo e inviarlo:

via fax allo 045 8167235

oppure via mail a [rfarina@provolo.it](mailto:rfarina@provolo.it)

NOME \_\_\_\_\_

COGNOME \_\_\_\_\_

TEL \_\_\_\_\_

EMAIL \_\_\_\_\_

N.B: Il corso verrà avviato al raggiungimento minimo di partecipanti.

**È UN CORSO MOLTO IMPORTANTE IN QUANTO OGNI 3 ANNI L'ATTESTATO DI PARTECIPAZIONE VA RINNOVATO. QUINDI QUEST'ANNO, PER MOLTI, È IL MOMENTO DI RIPETERE IL CORSO (COME PREVISTO DALLA LEGGE).**