



CATALOGO

**FORMAZIONE
CONTINUA
AZIENDALE**

SICUREZZA ALIMENTARE

**FORMAZIONE REPARTI
GDO**

iForm

Agenzia di Formazione Professionale

The logo for iForm, featuring the word 'iForm' in a white, sans-serif font on a red background. The background of the entire page is a photograph of a deli counter with various meats and customers. A red graphic overlay is on the right side of the top half of the page.

iForm

Agenzia di Formazione Professionale

CHI SIAMO

Accreditamento con
Determinazione prot. N. 37583
del 07/08/2013



La iForm svolge prevalentemente attività di formazione professionale in risposta ai bisogni occupazionali e di riqualificazione/riconversione dei lavoratori. L'ambizione è quella di essere elemento trainante per rispondere alle esigenze del mercato del lavoro ed alla necessità di qualificazione e/o aggiornamento delle diverse categorie di lavoratori e di utenti in cerca di occupazione.

Si pone partner ideale, giovane e propositivo, nei confronti di soluzioni ed ambienti innovativi per la gestione di tutte le attività svolte. È una struttura flessibile, sempre alla ricerca di nuove soluzioni e di nuove possibilità e dispone di un gruppo di collaboratori altamente qualificati, che rappresentano il biglietto da visita per rispondere alle varie necessità. La iForm si serve della collaborazione di professionisti affermati nei diversi settori di intervento e di esperti nei vari campi di applicazione.

La nostra mission è supportare aziende e privati nel miglioramento delle proprie attività e performance. Al centro delle nostre attività c'è la persona, il suo percorso formativo e professionale.

Predda Niedda str. 32 – Sassari
segreteria@iformsrl.it
tel. 079 6141409

www.iformsrl.it

iForm

Agenzia di Formazione Professionale

CORSI AZIENDALI A ZERO SPESE

Fon
AR
Com



DIAMO
FORMA
ALLE
COMPETENZE

La iForm, tramite il fondo Interprofessionale FonARCom, eroga **formazione a zero spese per i dipendenti aziendali**.

Ecco come funziona brevemente: le aziende con dipendenti versano loro i contributi INPS e lo 0,30% di questi, se destinato a un fondo interprofessionale, può essere conservato ed è spendibile in corsi gratuiti per i dipendenti.

L'adesione al fondo FonARCom è assolutamente gratuita, così come la fruizione dei corsi, ed è semplicissima: basta solo comunicare la volontà di aderire a FonARCom al proprio consulente del lavoro.

Fare formazione con iForm tramite FonARCom comporta **molteplici vantaggi**:

- Nessun anticipo né esborso economico;
- Completa gestione documentale da parte di iForm;
- Per corsi con minimo n. 6 partecipanti: flessibilità per date, orari e sede corsi;
- Possibilità di utilizzare docenze interne (es. RSPP) e gli spazi aziendali come sede corso;
- Possibilità di utilizzare le aule di iForm a costo zero;
- Fruizione di corsi in presenza, on-line, e-learning

**Predda Niedda str. 32
Sassari
segreteria@ifformsrl.it
tel. 079 6141409
www.ifformsrl.it**

Indice dell'Attività Formativa

Manipolazione di alimenti/bevande
(HACCP) p. 5

Addetto Reparto Ortofrutta
(Teoria, *On The Job*) p. 6

Addetto Reparto Salumi e Formaggi
(Teoria, *On The Job*) p. 7

Addetto al Banco Pescheria
(Teoria, *On The Job*) p. 8

Addetto al Reparto Macelleria
(Teoria, *On The Job*) p. 9

Addetto alla manipolazione di alimenti e bevande - HACCP

HACCP

Destinatari

Il corso assolve gli obblighi rivolti a chi è addetto alla manipolazione di alimenti e bevande, è quindi obbligo per tutte le imprese che conservano, commerciano, e manipolano alimenti e bevande; l'attestato sostituisce il vecchio libretto sanitario.

Obiettivi

- Saper eseguire i controlli in ingresso per accettare o respingere le merci;
- Saper ruotare in modo corretto le merci nel magazzino/deposito/frigorifero;
- Saper lavorare/manipolare gli alimenti e le bevande nel rispetto delle corrette prassi igieniche;
- Saper attuare programmi di autocontrollo secondo i principi dell'HACCP e sapere la normativa di riferimento.



4 ore



60,00
Gratuito per
Aderenti
FonARCom



Aula - FAD

Programma

- Normativa di riferimento, legislazione vigente in materia di igiene alimentare Regolamenti CE 853/2004 - 854/2004 - 882/2004 "Pacchetto igiene", leggi regionali, linee guida ecc.;
- Applicazione direttive comunitarie e norme tecniche e Regime sanzionatorio - D.Lgs. 193/07;
- Principi dell'igiene alimentare e nozioni sul metodo HACCP;
- Tipologie e fattori di contaminazione: rischio chimico, fisico e biologico; la contaminazione crociata;
- Nozioni di microbiologia generale e contaminazione microbica e patologie causate dai microrganismi patogeni;
- Igiene del personale, di locali e attrezzature (metodi di detersione, disinfezione, disinfestazione e derattizzazione); Manutenzione delle attrezzature;
- Importanza della verifica della merce immagazzinata e della sua rotazione; Controllo delle temperature;
- Igiene e sicurezza degli alimenti nelle diverse fasi del ciclo produttivo (ricevimento, stoccaggio, preparazione, distribuzione al consumatore); La corretta prassi igienica, l'igiene della produzione e della distribuzione.

Titolo rilasciato: Attestato di partecipazione con AGGIORNAMENTO PERIODICO consigliato, dietro superamento di Test di valutazione delle competenze



segreteria@iformsrl.it



079 6141409 - 3501100162

Addetto Reparto Ortofrutta



Destinatari

Il corso è rivolto al personale addetto vendita nel reparto Ortofrutta.

E' finalizzato al rafforzamento delle capacità professionali e al miglioramento delle proprie abilità.

Obiettivi

- Saper consigliare al meglio il cliente al momento dell'acquisto;
- Saper gestire i prodotti e il reparto in base alle corrette prassi igieniche;
- Saper esporre i prodotti teatralizzando il banco espositivo e riportando correttamente le informazioni previste dalla normativa;
- Saper applicare le procedure di apertura/chiusura del punto vendita (specifiche per il reparto Ortofrutta);



Da 4
a 12 ore



100,00 -300,00
Gratuito per
Aderenti
FonARCom



Misto Aula -
On-The-Job

Programma

- verifica dell'approccio diretto col cliente
- prove di riconoscimento varietà orto-frutticole
- prove riconoscimento canoni di qualità
- prove di allestimento display secondo direttive di insegna
- prove di compilazione etichetta/cartellino
- prove di apertura/chiusura punto vendita (specifiche per il reparto ortofrutta)
- simulazione di un audit ispettivo

Titolo rilasciato: Attestato di partecipazione con AGGIORNAMENTO PERIODICO consigliato, dietro superamento di Test di valutazione delle competenze



segreteria@iformsrl.it



079 6141409 - 3501100162

Addetto Reparto Salumi e Formaggi – SA.FO.



Destinatari

Il corso è rivolto al personale addetto vendita nel reparto Salumi e Formaggi (comprensivo di panetteria).
E' finalizzato al rafforzamento delle capacità professionali e al miglioramento delle proprie abilità.

Obiettivi

- Saper consigliare al meglio il cliente al momento dell'acquisto;
- Saper gestire i prodotti e il reparto in base alle corrette prassi igieniche;
- Saper esporre i prodotti teatralizzando il banco espositivo e riportando correttamente le informazioni previste dalla normativa;
- Saper applicare le procedure di apertura/chiusura del punto vendita (specifiche per il reparto SA.FO.);



Da 4
a 12 ore



100,00 -
300,00



Misto Aula -
On-The-Job

Programma

- verifica dell'approccio diretto col cliente
- prove di riconoscimento di prodotti (salumi e formaggi)
- prove di taglio ed esposizione
- prove di affettatura e sistemazione su carta alimentare
- prove di allestimento del banco espositivo
- prove di massificazione del prodotto e gestione dei take away
- prove di apertura/chiusura punto vendita (specifiche per il reparto Sa.Fo.)

Titolo rilasciato: Attestato di partecipazione con AGGIORNAMENTO PERIODICO consigliato, dietro superamento di Test di valutazione delle competenze



segreteria@iformsrl.it



079 6141409 - 3501100162

Addetto Reparto Pescheria



Destinatari

Il corso è rivolto al personale addetto vendita nel reparto Pescheria.

In particolare, fornisce/aggiorna le competenze per la lavorazione, preparazione, pulizia del pesce, anche nel rispetto della cura delle norme igienico-sanitarie e di sicurezza alimentare.

Obiettivi

- Saper consigliare al meglio il cliente al momento dell'acquisto;
- Saper valutare la freschezza del pesce e stabilire la vita commerciale residua;
- Saper lavorare i prodotti in base alle corrette prassi igieniche;
- Saper esporre i prodotti teatralizzando il banco espositivo e riportando correttamente le informazioni previste dalla normativa.



Da 4
a 12 ore



100,00 -
300,00



Misto Aula -
On-The-Job

Programma

- attrezzature e loro affilatura;
- la classificazione del pescato;
- la gestione della qualità del prodotto della pesca e la valutazione della freschezza;
- fattori che intervengono nella perdita di freschezza;
- tecniche di lavorazione e sfilettatura;
- gestione del banco e display finalizzato ad attrarre il cliente;
- sistema per la tracciabilità, rintracciabilità e etichettatura.

Titolo rilasciato: Attestato di partecipazione con AGGIORNAMENTO PERIODICO consigliato, dietro superamento di Test di valutazione delle competenze



segreteria@iformsrl.it



079 6141409 - 3501100162

Addetto Reparto Macelleria



Destinatari

Il corso è rivolto al personale addetto vendita nel reparto Macelleria.

In particolare, fornisce o aggiorna le competenze per conoscere e quindi disossare, preparare, conservare, sezionare e confezionare i prodotti del reparto, anche nel rispetto della cura delle norme igienico sanitarie e di sicurezza alimentare.

Obiettivi

- sa consigliare al meglio il cliente nel momento dell'acquisto;
- sa realizzare il disosso e la sezionatura;
- sa lavorare i prodotti in base alle corrette prassi igieniche e alle procedure interne;
- sa esporre i prodotti teatralizzando il banco espositivo e riportando correttamente le informazioni previste dalla normativa.



Da 4
a 12 ore



100,00 -
300,00



Misto Aula -
On-The-Job

Programma

- Attrezzature e loro affilatura;
- Utilizzo degli sterilizzatori;
- Nozioni di anatomia e tagli anatomici;
- Tecniche di sezionamento e disosso;
- Additivi e normativa UE;
- La conservazione delle carni, la catena del freddo;
- Sistema per la tracciabilità, rintracciabilità e etichettatura.

Titolo rilasciato: Attestato di partecipazione con AGGIORNAMENTO PERIODICO consigliato, dietro superamento di Test di valutazione delle competenze



segreteria@iformsrl.it



079 6141409 - 3501100162



iForm

Agenzia di Formazione Professionale