

## LLOC D'IMPARTICIÓ

Gremi de Pastisseria de Barcelona  
C/ Comtal, 32 2-2<sup>a</sup>  
Barcelona 08002

TMB:  
M: L1 - L4  
BUS: 45-N8-N28-V15-V17

## INSCRIPCIONS

Telemàticament:  
[formacio@pastisseria.cat](mailto:formacio@pastisseria.cat)  
93 268 78 79

Presencial:  
C/ Tantarantana, 15-17  
Barcelona 08003

# CURS DE MANIPULADOR D'ALIMENTS 2018

PRIMAVERA - ESTIU 2018



**GRATUÏT – 100% SUBVENCIONAT**  
**Per treballadors en règim general i/o autònoms.**

## OBJECTIUS DE L'ACCIÓ FORMATIVA

Adquirir els coneixements necessaris i habilitats per poder cobrir els requisits en quant a la formació que la legislació actual estableix per als manipuladors d'aliments.

## ADREÇAT

A treballadors de Règim General, Autònoms i Aturats\*.

## METODOLOGIA

Teòrica i pràctica, sessions demostratives amb el suport de material imprès.  
Accions en Català i/o Castellà.

## CONTINGUT

Introducció.

Normativa vigent.

Riscos de la salut.

Bones pràctiques d'higiene personal.

Bones pràctiques de manipulació en els diferents processos d'una pastisseria.

Guies de pràctiques correctes d'higiene (GPCH).

Exemple pràctic guia Gremi Pastisseria-ACSA (Agència Catalana de Seguretat Alimentària).

## HORES - DIA I HORARI

**FORMACIÓ: 6 HORES**

**HORARI: de 9 a 15h**

**SESSIONS: 1**

**ACCIONS FORMATIVES DE L'ANY 2018:**

CURS Nº 1 Dimarts 20 de Febrer

CURS Nº 2 Dilluns 12 de Març

CURS Nº 3 Dimarts 24 d'Abril

CURS Nº 4 Dimarts 29 de Maig

CURS Nº 5 Dimarts 26 de Juny

CURS Nº 6 Dimarts 10 de Juliol

## DOCUMENTACIÓ / REQUISITS

DNI/NIE

Número S.S.

Nòmina/rebut d'autònoms/document DARDO-SOC

Telèfon – correu de contacte.

Nivell d'estudis certificats.

Dades Personals de l'alumne.

\*places limitades per aturats.