CE.S.CON – SOCIETA' COOPERATIVA
Servizio Sicurezza Ambiente
Via Paolo Ferrari n.79 - 41121 Modena
Tel. 059/892639
corsisicurezza@confesercentimodena.it

Scheda di iscrizione

Corso di formazione per OSA (Operatori del Settore Alimentare)

Il sottoscritto _____ nato a _____ il _____
residente a _____ in qualità di titolare / legale rappresentante
della Ditta _____
con sede in (via /nr./CAP/città) _____
P. Iva _____ attività svolta _____ Cod. ATECO _____
telefono _____ e-mail _____
dati per fatturazione elettronica (obbligatori): pec _____
codice univoco _____

chiede di iscrivere nr. ____ lavoratori (*indicati nell'Allegato della presente scheda*) al corso:

- CORSO BASE/AGGIORNAMENTO FORMAZIONE LIVELLO 1 /2 (3 ORE)
PER DITTE ASSOCIATE : € 35,00 + IVA
- CORSO BASE/AGGIORNAMENTO FORMAZIONE LIVELLO 1 /2 (3 ORE)
PER DITTE NON ASSOCIATE : € 45,00 + IVA

Modalità di svolgimento: il corso della durata di 3 ore si articola in un incontro che si svolgerà presso Confesercenti Modena Via Paolo Ferrari n.79 a Modena o in videoconferenza sincrona.

La quota di iscrizione viene versata con la modalità di seguito specificata (*barrare la casella*):

- Bonifico bancario (IBAN B.P.E.R. sede Modena IT 51 P 05387 12900 000000014862 intestato a CE.S.CON. Società Cooperativa)
- Delega bancaria - Convenzione di Tesoreria (*firma per l'addebito in c/c: _____*)

Attestato: al termine del corso è prevista una prova di valutazione finale con test (12 domande a risposta multipla) ai fini del successivo rilascio dell'attestato di formazione. Ai partecipanti viene inviato per posta elettronica un attestato nominativo di frequenza.

Il sottoscritto dichiara che i partecipanti al corso sono regolarmente assicurati contro gli infortuni sul lavoro (INAIL) e libera gli organizzatori da ogni responsabilità.

Data _____

Firma del titolare o legale rappresentante

Per Sedi Confesercenti: Sede di _____ Codice azienda _____ Codice Pr. 02300

ALLEGATO: DATI ANAGRAFICI DEI LAVORATORI ISCRITTI AL CORSO DI FORMAZIONE

Cognome _____ Nome _____
Nato il _____ a _____ Mansioni svolta _____
 Base Aggiornamento livello 1 livello 2
e-mail per attivazione collegamento GoTo _____

Cognome _____ Nome _____
Nato il _____ a _____ Mansioni svolta _____
 Base Aggiornamento livello 1 livello 2
e-mail per attivazione collegamento GoTo _____

Cognome _____ Nome _____
Nato il _____ a _____ Mansioni svolta _____
 Base Aggiornamento livello 1 livello 2
e-mail per attivazione collegamento GoTo _____

Cognome _____ Nome _____
Nato il _____ a _____ Mansioni svolta _____
 Base Aggiornamento livello 1 livello 2
e-mail per attivazione collegamento GoTo _____

Cognome _____ Nome _____
Nato il _____ a _____ Mansioni svolta _____
 Base Aggiornamento livello 1 livello 2
e-mail per attivazione collegamento GoTo _____

Cognome _____ Nome _____
Nato il _____ a _____ Mansioni svolta _____
 Base Aggiornamento livello 1 livello 2
e-mail per attivazione collegamento GoTo _____

Cognome _____ Nome _____
Nato il _____ a _____ Mansioni svolta _____
 Base Aggiornamento livello 1 livello 2
e-mail per attivazione collegamento GoTo _____

Cognome _____ Nome _____
Nato il _____ a _____ Mansioni svolta _____
 Base Aggiornamento livello 1 livello 2
e-mail per attivazione collegamento GoTo _____

Cognome _____ Nome _____
Nato il _____ a _____ Mansioni svolta _____
 Base Aggiornamento livello 1 livello 2
e-mail per attivazione collegamento GoTo _____

Cognome _____ Nome _____
Nato il _____ a _____ Mansioni svolta _____
 Base Aggiornamento livello 1 livello 2
e-mail per attivazione collegamento GoTo _____

A) Livello 2 con validità dell'attestato di formazione di tre anni

Cuochi (ristorazione collettiva, scolastica, aziendale, centri di produzione pasti, ristoranti e affini, rosticcerie);
Pasticceri;
Gelatai (produzione);
Addetti alle gastronomie (produzione e vendita);
Addetti alla produzione di pasta fresca;
Addetti alla lavorazione del latte e dei formaggi, esclusi addetti alla stagionatura e mungitori;
Addetti alla macellazione, sezionamento, lavorazione, trasformazione e vendita (con laboratorio cibi pronti) delle carni, del pesce e dei molluschi;
Addetti alla produzione di ovoprodotti (escluso imballaggio).

B) Livello 1 con validità dell'attestato di formazione di cinque anni

Baristi (ad esclusione della sola somministrazione di bevande);
Fornai e addetti alla produzione di pizze, piadine e analoghi;
Addetti alla vendita di alimenti sfusi e deperibili, esclusi gli ortofrutticoli;
Addetti alla lavorazione di ortofrutticoli quarta gamma;
Personale addetto alla somministrazione/porzionamento dei pasti nelle strutture scolastiche e socio-assistenziali.

C) Livello 0 con esclusione dell'obbligo di formazione

Baristi (sola somministrazione bevande);
Camerieri;
Lavapiatti;
Addetti all'industria conserviera;
Addetti alla produzione delle paste alimentari secche;
Trasportatori/magazzinieri;
Addetti alla lavorazione e vendita prodotti ortofrutticoli, spezie, prodotti erboristici;
Addetti alla produzione e lavorazione del vino e delle bevande;
Addetti ai distributori automatici di alimenti e bevande;
Tabaccai e farmacisti;
Promoter;
Addetti alle pulizie in strutture alberghiere e collettive;
Personale sanitario o di assistenza in strutture sanitarie;
Personale docente nelle strutture scolastiche;
Addetti alle produzioni alimentari a rischio microbiologico nullo o con ciclo tecnologico che garantisce basso o nullo apporto microbico sul prodotto finale (torrefazione caffè, tostatura frutta secca, oleifici, produzione miele, produzione caramelle e affini, lavorazione e confezionamento funghi freschi e secchi, etc.);
Addetti all'imballaggio delle uova;
Addetti ad altre lavorazioni non comprese nei gruppi A) e B).

Gli addetti alle mansioni elencate nei **livelli 1 e 2** sono tenuti al possesso dell'attestato di formazione ottenuto secondo le modalità indicate nel presente documento, gli addetti alle mansioni elencate nel **livello 0** sono esclusi da tale obbligo.

ESONERO DALL'OBBLIGO DI FORMAZIONE - SPECIFICI TITOLI DI STUDIO

I seguenti titoli di studio consentono di ritenere soddisfatto permanentemente il requisito del possesso dell'attestato di formazione:

Diploma:

- Scuola alberghiera (5 anni).
- Perito agrario e agrotecnico.
- Perito industriale ad indirizzo tecnologico alimentare.

Laurea:

- Medicina e Chirurgia.
- Scienze Biologiche (o titolo equipollente).
- Farmacia.
- Medicina Veterinaria.
- Tecniche della prevenzione nell'ambiente e nei luoghi di lavoro (o titolo equipollente).
- Assistente Sanitario (o titolo equipollente).
- Infermieristica (o titolo equipollente).
- Scienze e Tecnologia alimentare (o titolo equipollente).
- Dietistica (o titolo equipollente).
- Agraria (o titolo equipollente).
- Scienza e Tecnologia delle produzioni animali (o titolo equipollente).

Altri titoli di studio saranno valutati dal Dipartimento di Sanità Pubblica come utili a soddisfare il requisito della formazione, qualora risulti, da documentazione ufficiale del percorso formativo, il superamento di almeno un esame in discipline attinenti i rischi collegati al consumo di alimenti.