

AGGIORNAMENTO PROFESSIONALE PER RESPONSABILE TECNICO DELLE ATTIVITA' PRODUTTIVE DELLA PANIFICAZIONE



L.R. 6 maggio 2011, n. 18 Norme in Materia di Panificazione

Durata del percorso 20 ore

Percorso riservato ai panificatori in attività alla data della pubblicazione della legge, ovvero dal 13 Maggio 2011, che hanno comunicato il nominativo del responsabile ai SUAP entro 90 giorni dalla pubblicazione della legge (vale a dire entro il 12 agosto 2011) .

Ogni responsabile tecnico dell'attività produttive della panificazione ha l'obbligo di partecipare ad un aggiornamento professionale di 20 ore periodico entro e non oltre il 12/08/2016.

Tutti coloro che eserciteranno l'attività di panificazione senza ottemperare all'aggiornamento professionale saranno soggetti a sanzioni amministrative che andranno da un minimo di € 1.000 ad un massimo di € 5.000

Argomenti del corso: etichettatura, pane Toscano Dop, prodotti per celiaci, aggiornamento Haccp

Al termine verrà rilasciato regolare attestato di frequenza

Prossima edizione del corso: **22 luglio 2016 ore 10,00**

Sede : Largo Viviani n. 8 Pisa

costo: € 145,00 +iva per associati Confesercenti e € 180,00 + iva per non associati



I panificatori in attività al 13 Maggio 2011, che hanno comunicato il nominativo del responsabile ai SUAP entro 90 giorni dalla pubblicazione della legge e che rientrano nel requisito del percorso formativo ridotto (art. 6 comma 4 L.R. 18/2011 vale a dire negli ultimi cinque anni antecedenti attività di panificazione da minimo tredici mesi a tre anni anche non consecutivi nei tre anni) dovranno invece svolgere un corso di formazione della durata di **86 ore**.

Per le nuove attività o per coloro che non hanno maturato almeno 13 mesi di attività la durata del percorso è pari a **300 ore**.

PER INFO

Cescot Toscana Nord SRL, via Ponte a Piglieri 8

Tel. 050.888094 – 050.888022 fax 050 503119

cescot@confesercentitoscanaord.it