

HACCP E SICUREZZA ALIMENTARE

Il Gruppo Giovani Imprenditori dell'API fa il punto con gli studenti dell'Istituto Alberghiero Ravizza di Novara

ARTICOLO | GENNAIO 29, 2020 - 11:44AM



Novara - Appuntamento giovedì 30 gennaio e giovedì 6 febbraio p.v. dalle ore 8.10 alle ore 10.10 presso l'Aula Magna dell'Istituto Tecnico Agrario Statale G. Bonfantini di Novara con i ragazzi delle classi quinte di sala e cucina dell'Istituto Istituito Ravizza di Novara per parlare di HACCP e sicurezza alimentare. Gli interventi fanno seguito al percorso iniziato nelle scorse settimane dove i ragazzi sono stati preparati sulle opportunità del mondo del lavoro e su come approcciarsi nella ricerca dello stesso (preparare un CV, colloquio di lavoro, web reputation etc.).

“L’iniziativa ha lo scopo di promuovere un atteggiamento positivo e responsabile nei confronti dei temi citati, nella direzione di una maggiore cultura della prevenzione e della sicurezza” – commenta Silvia Polli, Presidente del Gruppo Giovani Imprenditori API.

“Molteplici sono le attività che si possono svolgere nel settore alimentare e i ragazzi devono conoscere perfettamente fin d’ora le regole dell’igiene e della sicurezza alimentare” – prosegue Francesco Cruciano, Vice Direttore Generale API.

“In questa giornata - conclude Cruciano - porteremo ai ragazzi una concreta panoramica sulle normative e sulle sanzioni che regolamentano il settore, indicando le linee guida per i corretti comportamenti e procedure per garantire una adeguata igiene alimentare, oltre ad un approfondimento, con esempi concreti, con interventi ad opera di esperti di Tecno Piemonte Srl, sulle tecniche di laboratorio per garantire la sicurezza alimentare”.

“La **Fondazione BPN** dà con convinzione il proprio apporto – afferma **il Presidente, Avv. Franco Zanetta** – a questa importante iniziativa realizzata dal Gruppo Giovani Imprenditori API perché il tema della corretta preparazione dei cibi e della sicurezza alimentare è fondamentale nella formazione dei giovani indirizzati al lavoro nelle strutture ristorative ed alberghiere. Si tratta, inoltre, di un requisito essenziale per mantenere l’elevato standard riconosciuto in tutto il mondo alla cucina italiana, di cui quella novarese è componente di rilievo”.

Commenti: 0

Ordina per **Meno recenti**

Aggiungi un commento...



Plug-in Commenti di Facebook