

Haccp e sicurezza alimentare, giovani imprenditori dell'Api incontrano gli studenti del Ravizza

di Redazione 28 Gennaio 2020



Appuntamento giovedì 30 gennaio e giovedì 6 febbraio dalle 8.10 alle 10.10 presso l'Aula Magna dell'Istituto Tecnico Agrario Bonfantini di Novara con i ragazzi delle classi quinte di sala e cucina dell'Istituto Istituto 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.).

Annuncio chiuso da Google



Nascondi annuncio

Perché questo annuncio

MutuiOnline.it - Confronta le proposte di Mutuo, Surroga e...

Ann. Confronta le offerte e scopri il mutuo più conveniente. Risparmia subito sulla rata!

MutuiOnline.it

Scopri di più

Ann.

«L'iniziativa – commenta Silvia Polli, presidente del Gruppo Giovani Imprenditori Api – 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».

«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 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 Bpb dà con convinzione il proprio apporto – afferma il presidente, 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».

←