

Alimentação saudável - Formação em Contexto

Nome: _____
 Morada: _____
 CP: _____
 Localidade: _____
 Telefone: _____
 BI: _____
 E-mail: _____
 Data de Nascimento: ____/____/____

Telemóvel: _____
 @ _____

Agrupamento/Escola: _____
 Local: _____
 Grau académico: _____
 Vínculo: _____

Formação dirigida a pessoal afeto aos refeitórios escolares não concessionados, dos Agrupamentos de Escola de Castelo de Vide, Marvão, Crato e da Escola Secundária de S. Lourenço, com o apoio e coordenação da:

TURISMO DE PORTUGAL  escola de hotelaria e turismo de portalegre



Escola Secundária Mouzinho da Silveira
 Apartado 49
 7301-901 PORTALEGRE
 Telef. e fax: 245 205 768 e 245 208 676
 E-mail: cefopna@gmail.com
 URL: www.cefopna.edu.com

Alimentação saudável
 - Formação em Contexto



TURISMO DE PORTUGAL  escola de hotelaria e turismo de portalegre



Formadores:
 Chefe Luís Matos
 Ana Matos
 Ana Filipa

Formação de
 PESSOAL NÃO DOCENTE
 Pessoal afeto aos refeitórios



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
E CIÊNCIA

Conteúdos

Formação em contexto "on Job"

Dia 30/mar/2016 - das 14.00 h às 18.00 h

- **Apresentação**
- **Introdução: Higiene e Segurança Alimentar**
 - Higiene pessoal, locais, e equipamentos;
 - Recepção de mercadorias;
 - Rotulagem e rastreabilidade da matéria-prima até ao consumidor final
 - Contaminações cruzadas
 - HACCP (documentação)
 - Áreas de preparação e confeção de alimentos
- **Ementas (elaboração de ementas, aplicação do regulamento (EU) nº 1169)**
- **Trabalho prático (preparação e confeção de alimentos)**

Dia 31/mar/2016 - das 13.00 h às 17.00 h

- **Almoço de degustação**
- **Palestra**
(Chefe Luís Matos)
- **Entrega de Certificados**



Público-alvo:

PND - Pessoal afeto aos refeitórios

1 turma:

Escola de Hotelaria e Turismo de Portalegre

Cronograma:

30/mar/2016 (das 14 h às 18 h)

31/mar/2016 (das 13 h às 17 h)

Formadores:

Chefe Luís Matos

Ana Matos

Ana Filipa

TURISMO DE
PORTUGAL



escola de hotelaria
e turismo de portalegre

