

LE PARTY BOX DI



PARTY BOX BIMBO

- 1 MINI CHICKEN BURGER
- 1 BOTTONCINO CON SALUMI
- 2 PIZZETTE ROSSE
- 1 PIZZETTA BIANCA
- 1 SACCHETTINO DI PATATINE
- 1 MINI HOT DOG O 1 MUFFIN DOLCE

5€

+ 1€ PER LA BOX PERSONALIZZATA!

E PER I GENITORI...

BOX BASIC

6€

- 1 FETTA DI TORTA SALATA CON CREMA DI PATATE, SCAMORZA E PROSCIUTTO COTTO
- 1 BIGNE SALATO CON MOUSSE DI MORTADELLA E GRANELLA DI PISTACCHI
- 1 CORNETTINO SALATO
- 2 PIZZETTE ROSSE
- 1 PIZZETTA BIANCA
- 2 MINI MUFFIN SALATI CON BACON E CHEDDAR

DISPONIBILE ANCHE IN VERSIONE VEGETARIANA!

BOX DELUXE

10€

- 1 MINI BAGEL
- 2 MINI SUPPLI
- 1 MINI CHICKEN BURGER
- 1 MINI HOT DOG
- 2 MINI SANDWICH
- 1 BIGNE SALATO CON MOUSSE DI MORTADELLA E GRANELLA DI PISTACCHI
- 1 CORNETTINO SALATO
- 2 PIZZETTE ROSSE
- 1 PIZZETTA BIANCA

PER INFO E ORDINAZIONI



392.99.32.619



@ROSAPOMPELMOIT



@ROSAPOMPELMO



ATTESTATO

rilasciato a

Nati Chiara

Nato/a **Roma** il **23/03/1988**

di frequenza al corso di formazione di 20 ore

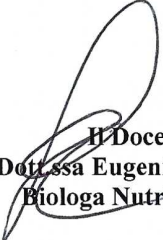
HACCP SICUREZZA ALIMENTARE

(Reg. CE 852/04, Reg. CE 178/02 e D.G.R 825/09)

svoltosi in data 02 – 03 - 04 Marzo 2015

PROGRAMMA SVOLTO

- 1) sistema HACCP (compiti e funzioni);
- 2) importanza del controllo visivo;
- 3) importanza della verifica della merce immagazzinata e importanza della sua rotazione;
- 4) norme igieniche basilari per la lotta agli insetti e ai roditori;
- 5) valutazione e controllo delle temperature e del microclima;
- 6) argomenti di microbiologia alimentare;
- 7) nozioni di chimica merceologica, di chimica e di fisica;
- 8) igiene delle strutture delle attrezzature, di igiene personale;
- 9) approfondimenti sul quadro normativo;
- 10) gestione delle risorse umane;
- 11) relazione con i vari soggetti coinvolti nel processo alimentare.


Il Docente
Dott.ssa Eugenia Lopilato
Biologa Nutrizionista