

Livello 2 (validità 3 anni)	Livello 1 (validità 5 anni)	Livello 0 (con esclusione dall'obbligo di formazione)	Titoli di studio che esonerano dall'obbligo di formazione
<ul style="list-style-type: none"> • Cuochi (ristorazione collettiva, scolastica, aziendale, centri di produzione pasti, ristoranti e affini, rosticcerie); • Pasticceri; • Gelatai (produzione); • Addetti alle gastronomie (produzione e vendita); • Addetti alla produzione di pasta fresca; • Addetti alla lavorazione del latte e dei formaggi, esclusi addetti alla stagionatura e mungitori; • Addetti alla macellazione, sezionamento, lavorazione, trasformazione e vendita (con laboratorio cibi pronti) delle carni, del pesce e dei molluschi; • Addetti alla produzione di ovoprodotti (escluso imballaggio). 	<ul style="list-style-type: none"> • Baristi (ad esclusione della sola somministrazione di bevande); • Fornai e addetti alla produzione di pizze, piadine e analoghi; • Addetti alla vendita di alimenti sfusi e deperibili, esclusi gli ortofrutticoli; • Addetti alla lavorazione di ortofrutticoli quarta gamma; • Personale addetto alla somministrazione/porzionamento dei pasti nelle strutture scolastiche e socio-assistenziali. 	<ul style="list-style-type: none"> • Baristi (sola somministrazione bevande); • Camerieri; • Lavapiatti; • Addetti all'industria conserviera; • Addetti alla produzione delle paste alimentari secche; • Trasportatori/magazzinieri; • Addetti alla lavorazione e vendita prodotti ortofrutticoli, spezie, prodotti erboristici; • Addetti alla produzione e lavorazione del vino e delle bevande; • Addetti ai distributori automatici di alimenti e bevande; • Tabaccai e farmacisti; • Promoter; • Addetti alle pulizie in strutture alberghiere e collettive; • Personale sanitario o di assistenza in strutture sanitarie; • Personale docente nelle strutture scolastiche; • Addetti alle produzioni alimentari a rischio microbiologico nullo o con ciclo tecnologico che garantisce basso o nullo apporto microbico sul prodotto finale (torrefazione caffè, tostatura frutta secca, oleifici, produzione miele, produzione caramelle e affini, lavorazione e confezionamento funghi freschi e secchi, etc.); • Addetti all'imballaggio delle uova; • Addetti ad altre lavorazioni non comprese nei livelli 1 e 2. 	<p><u>Diploma:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Scuola alberghiera (5 anni). • Perito agrario e agrotecnico. • Perito industriale ad indirizzo tecnologico alimentare. <p><u>Laurea:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Medicina e Chirurgia. • Scienze Biologiche (o titolo equipollente). • Farmacia. • Medicina Veterinaria. • Tecniche della prevenzione nell'ambiente e nei luoghi di lavoro (o titolo equipollente). • Assistente Sanitario (o titolo equipollente). • Infermieristica (o titolo equipollente). • Scienze e Tecnologia alimentare (o titolo equipollente). • Dietistica (o titolo equipollente). • Agraria (o titolo equipollente). • Scienza e Tecnologia delle produzioni animali (o titolo equipollente).