

Praktischer Workshop für Fachkräfte aus der Küche & Service
**Hygiene & Arbeitsabläufe in der Küche und Service nach
den gesetzlichen Anforderungen / HACCP*, am 16.04.2012**

Zielsetzung: Mitarbeiter, die Lebensmittel in Umlauf bringen, müssen eine HACCP Schulung nachweisen. Darum erhalten unsere Seminarteilnehmer praxiserprobte Arbeitsabläufe und Arbeits-Anweisungen, leicht anwendbare Checklisten und Tipps, die ihre anspruchsvolle Arbeit wesentlich erleichtern. Diese Instrumentarien wirken sich einerseits zeitsparend aus und andererseits erhält Ihr Mitarbeiter mehr Sicherheit mit den Vorlagen und Formularen. Kostspielige Fehlleistungen werden reduziert. Die „Große HACCP Checkliste“ hilft die Schwachstellen in einem Küchenbetrieb aufzudecken. Übungen vertiefen die besprochenen Inhalte.

Inhalte der Weiterbildung mit Kurzerklärungen:

1. Wann ist der Gast zufrieden? + Dynamische Gruppenübung
3. Hygiene - Anforderungen laut Gesetz (Jede Person, die Lebensmittel in Umlauf bringt, muss HACCP geschult sein)
4. Arbeitsablauf unter Berücksichtigung des HACCP – Konzeptes mit Gefahrenanalyse im Küchen- & Servicebereich (Jeder Betrieb, der Lebensmittel in Umlauf bringt, muss nachweisbar eine Gefahrenanalyse gemacht haben, um die kritischen Kontrollpunkte zu bestimmen)
5. TÜV geprüfte Checklisten & Stellenbeschreibungen
6. Praktische Übung Hygiene Test in der Küche mit der „Großen HACCP-Liste“ (Die Teilnehmer des Workshops werden zu Inspektoren. Sie checken die Küche und weitere Räumlichkeiten. Anschließend berechnen sie den Hygienefaktor.)
7. Empfehlung + Messung des Zufriedenheitsgrades der Teilnehmer

Seminarort: Hotel Ibis Berlin Airport Tegel, Alt-Reinickendorf 4-5, 13407 Berlin, Tel.: 030 498830, Fax.: 030 49883444

Seminargebühr: € 100 inkl. MWSt für BVMW & DEHOGA Mitglieder
€ 200 inkl. MWSt für Nichtmitglieder

Termine & Zeiten: 16.04.2012; von 10:00-16:00

Leistungen: Der Preis beinhaltet die professionellen Seminarunterlagen, Arbeitsblätter / Checklisten, Tests, Übungen, ein attraktives Teilnahmezertifikat, Seminartechnik, Tagungsgetränke, Kaffeepausen und Snacks

Fax-Anmeldung: bitte bis zum 10.04.12 direkt bei Hotqua; 030-40107755

Teilnehmer		Rechnungsanschrift
_ _ Name:	Vorname:	
_ _ Name:	Vorname:	
_ _ Name:	Vorname:	
BVMW / DEHOGA Mitglied	Ja _ _	Nein _ _

Anmerkung:

- Wir streben eine Bezuschussung durch das Bundeswirtschaftsministerium und durch die EU an (so können wir die Seminargebühren geringer halten). Dem Antrag auf Bezuschussung werden wir die Teilnehmerliste mit den TN- Unterschriften beilegen. Aus Datenschutztechnischen Gründen machen wir Sie darauf aufmerksam, dass Sie durch Ihre Anmeldung uns erlauben, Ihre Daten (Name der Firma und des Teilnehmers) der Förderleitstelle weiterzugeben. Unserer Kurse eignen sich auch als **In House Schulung**.
- Sprechen Sie mit uns über **Fördermöglichkeiten** von qualitätssichernden Maßnahmen
- *HACCP = Hazard Analysis and Critical Control Points / Risikoanalyse und Überwachung kritischer Kontrollpunkte