

Praktischer Workshop für Fachkräfte aus der Küche & Service  
**Hygiene & Arbeitsabläufe in der Küche und Service nach  
 den gesetzlichen Anforderungen / HACCP\*, am 27.02.2012**

**Zielsetzung:** Die Teilnehmer erhalten 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. Kostspielige Fehlleistungen werden reduziert. Die „Große HACCP Checkliste“ hilft die Schwachstellen in einem Küchenbetrieb aufzudecken. Übungen vertiefen die besprochenen Inhalte.

**Inhalte der Weiterbildung:**

1. Vorwort & Einleitung
2. Wann ist der Gast zufrieden?
3. Hygiene - Anforderungen laut Gesetz
4. Arbeitsablauf und Arbeitsanweisungen unter Berücksichtigung des HACCP – Konzeptes
5. Checklisten & Stellenbeschreibungen
6. 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:** 27.02.2012; 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 23.02.12 direkt bei Hotqua; 030-40107755

Teilnehmer		Rechnungsanschrift / Ansprechpartner
__ Name:	Vorname:	
__ Name:	Vorname:	
__ Name:	Vorname:	
BVMW / DEHOGA Mitglied	Ja __	Nein __

**Anmerkung:**

- o 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.
- o Unserer Kurse eignen sich auch als **In House Schulung**.
- o Sprechen Sie mit uns über **Fördermöglichkeiten** von qualitätssichernden Maßnahmen
- o \*HACCP = Hazard Analysis and Critical Control Points / Risikoanalyse und Überwachung kritischer Kontrollpunkte