



HACCP  
Online



Berlin, 21.03.2020

## Online Kurs

# Hygienemanagement in Küche & Service/HACCP

### Zielgruppe:

Fach- und Führungskräfte aus dem Küchen- und Servicebereich, die Lebensmittel verarbeiten oder in Verkehr bringen. Angesprochen sind Mitarbeiter aus Hotels, Restaurants, Gesundheits- und Pflegeeinrichtungen, Gemeinschaftsverpflegung u. Catering.

### Zielsetzung:

Zielsetzung ist, Hygienemanagement nach HACCP leicht zu machen, verständlich für jedermann. Praxiserprobte Checklisten, überschaubare Formulare, Auszüge aus Gesetzestexten (IfSG §§42/\$§) dienen als Vorlage für den eigenen Betrieb und gleichzeitig als Beweis der Umsetzung gesetzlicher Anforderungen.

### Nutzen:

Sofortige Umsetzung der gelernten Techniken und Abläufen im eigenen Betrieb. Standards-Optimierung.

### Themen:

1. HACCP - Grundsätze > Übung
2. Gefahrenanalyse > Übung
3. Arbeitsabläufe & Anweisungen > Übung
4. Infektionsschutzgesetz nach §§42/43
5. HACCP Checklisten & Vorlagen > Übung
6. Empfehlungen & Tipps > Übung
7. Abschlusstest mit Multiple Choice Fragen

### Zertifikat & Fachbuch:

Teilnehmer, die den HACCP-Test mit 80 % bestanden haben, erhalten ein Zertifikat von HOTQUA ® und das Fachbuch „Hygienemanagement in Küche und Service / HACCP leicht gemacht“

### Zulassung:

4 Wochen / 1 Monat

### Investition:

€ 36 zzgl. MWST für DEHOGA Mitglieder / HOTQUA ®  
€ 40 zzgl. MWST für Nichtmitglieder



Vorname/Name:

Unterschrift:

Email:

Tel:

Ort/Datum:

