



Effizient
Sicher
Klar



Berlin, 21.04.2020

Online Kurs

Hygienemanagement in Küche & Service/HACCP

Zielgruppe:

Fach- und Führungskräfte aus Küche und Service, die Lebensmittel verarbeiten oder in Verkehr bringen. Angesprochen sind Mitarbeiter aus Hotels, Restaurants, Gesundheits- und Pflegeeinrichtungen, Gemeinschaftsverpflegung und Catering.

Zielsetzung:

Zielsetzung ist, Hygienemanagement leicht zu machen, verständlich für jedermann. Praxiserprobte Checklisten, überschaubare Formulare, Vorlagen zum Unterschreiben als Beweis der Umsetzung gesetzlicher Anforderungen.

Nutzen:

Optimierung des Hygienemanagements. Sofortige Umsetzung der Techniken und Abläufen im Betrieb.

Themen:

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

Zertifikat & Fachbuch:

Teilnehmer, die den Hygiene-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:

€ 39 zzgl. MWST für DEHOGA/GASTIVO/HOTQUA

€ 59 zzgl. MWST für Nichtmitglieder



Testimonial: Danke Euch, Ihr habt das Alles gut vorbereitet und verständlich herübergebracht. Ich komme mit den Vorlagen und den praktischen Checklisten gut zurecht! Das Handbuch ist zum schnellen Nachschlagen gerade richtig.



Anmelden unter
info@hotqua.de