



Effizient
Sicher
Klar



Berlin, im Mai 2021

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:

Teilnehmende, die den Hygiene-Test bestanden haben, erhalten ein Zertifikat von HOTQUA® und das Fachbuch „Hygienemanagement in Küche und Service / HACCP leicht gemacht“ (internationaler Bestseller)

Zulassung:

2 Wochen / 14 Tage

Investition:

€ 59 zzgl. MWST für DEHOGA u. HOTQUA® Mitglieder

€ 79 zzgl. MWST für Nichtmitglieder



Name: _____

Firma: _____

Email: _____

