

SEMINAR FÜR KÜCHENHYGIENE

Heutzutage sind das Thema Küche und der Begriff HACCP ein Begriffspaar, das inhaltlich nicht mehr zu trennen ist. Die Verordnungen geben klare Anforderungen an die Hygiene in der Küche vor und definieren somit auch verpflichtende Reinigungs- und Desinfektionsvorgänge, deren Methoden und Intervalle. Die TeilnehmerInnen erfahren im Seminar alle Fakten zu Herausforderungen und Problemen im Umgang mit Nahrungsmitteln vom Anlieferungs- bis zum Ausgabeprozess. Auch die Belange der Hygiene im Officebereich der Abwäsche/Geschirreinigung und den zu tätigen Reinigungs- und Desinfektionstätigkeiten werden im Detail besprochen. Tipps & Tricks zur Umsetzung einer guten Hygienepraxis werden vermittelt. Speziell zu den neuen Richtlinien wie Rezeptkarten wird vertieftes Fachwissen weitergegeben.

Eine Gestaltung des Kurses mit unternehmensspezifischen Schwerpunktthemen ist möglich, wenn ein Unternehmer eine größere Anzahl an TeilnehmerInnen zum Kurs anmeldet oder diesen exklusiv für seine Mitarbeiter bucht. Auf spezielle Anfragen wird Rücksicht genommen, es ist auch die Abhaltung des Seminars im Objekt eines Unternehmers oder Dienstleisters möglich.



FACHKUNDE

- Rechtliche Grundlagen
- Praktische Durchführungen
- Reinigungspläne
- Normen
- Mikrobiologie
- Arbeitssicherheit
- Werterhalt
- Lebensmittelhygiene
- Fachbegriffe
- GMP
- HACCP

VORAUSSETZUNGEN

- Keine besonderen Voraussetzungen

ZIELGRUPPE

- Alle Mitarbeiter des Küchenteams
- Mitarbeiter im Buffetbereich



Hotellerie &
Gastronomie



Bildung & Öffentliche
Einrichtungen



Gebäudereiniger &
Facility Management



Industrie &
Gewerbe



Lebensmittel- &
Getränkeindustrie

- Bereichsspezifische Hygienemaßnahmen
- Hygiene-Checks & Dokumentation
- Arbeitsplatzgestaltung
- Arbeitsschutz & Handhygiene



DAUER & KOSTEN

- **Dauer:** 1 Tag
- **Kosten:** 360,-
- **Teilnehmeranzahl:** mind. 6 Personen, max. 20 Personen

ANMELDUNG

Interessiert? Dann sichern Sie sich Ihren Platz und melden Sie sich auf www.hollu.com an.



Hier geht's direkt zu
www.hollu.com