

SEMINAR FÜR KÜCHENHYGIENE 6712



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 tätigenen 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.

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



FACHKUNDE

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

ZIELGRUPPE

- Alle Mitarbeiter des Küchenteams
- Mitarbeiter im Buffetbereich



Hotellerie & Gastronomie



Bildung & Öffentliche Einrichtungen



Gebäudereiniger & Facility Management



Industrie & Gewerbe



Lebensmittel- & Getränkeindustrie

DAUER & KOSTEN

- **Dauer:** 1 Tag
- **Kosten:** 360,- exkl. MwSt.
- **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/akademie

VORAUSSETZUNGEN

- Keine besonderen Voraussetzungen

TERMINE

hollu Erlebniswelt Graz
14. Mai 2020

hollu Zentrale Zirl
27. April 2020

KUNDENSERVICE HOLLU AKADEMIE

Für Fragen zu den Kursen steht Ihnen unser Kundenservice gerne zur Verfügung.



+43 664 605 28 428



akademie@hollu.com