

# GEPRÜFTE/R HYGIENEVERANTWORTLICHE/R FÜR KÜCHEN- & LEBENSMITTELHYGIENE 6736

personenzertifiziert nach TÜV



HACCP-Prozesse möglichst effizient zu definieren und die gute Hygienepraxis für die eigenen Bedürfnisse des Unternehmens zu erstellen, bedarf einer guten Fachkenntnis und vieler Tipps von Fachleuten aus der Praxis. Diese Ausbildung bietet die perfekte Plattform zur Gestaltung der eigenen Küchenhygiene.

Die TeilnehmerInnen erhalten Fachwissen im Bereich der Lebensmittelhygiene und des Hygienemanagements im Küchenbereich. Es werden alle erlaubten Methoden der Reinigung – sowohl bei Geräten, Maschinen oder Oberflächen – erarbeitet und auch fachpraktisch umgesetzt. Ziel ist es, den TeilnehmerInnen das Werkzeug zum Aufbau eines unternehmensspezifischen Hygienekonzeptes an die Hand zu geben.

Der Kreislauf der Warenverarbeitung und der Aufbau eines effizienten Reinigungsmanagements stehen im Fokus der Ausbildung. Unter dem Motto: „Weniger ist mehr!“ werden die Dokumentationsaufgaben definiert und die Kontrollintervalle erarbeitet. Standards in der Warenlogistik und der Reinigung sichern eine perfekte Hygiene im Lebensmittelverarbeitenden Betrieb.

- Grundlagenwissen erwerben
- Methodenvielfalt der Küchenreinigung
- Dokumentationsverpflichtung
- HACCP & GHP



## DAUER & KOSTEN

- **Dauer:** 4 Tage + 1 Prüfungstag
- **Kosten:** 890,— exkl. MwSt. und Prüfungsgebühren
- **Teilnehmeranzahl:** mind. 6 Personen, max. 15 Personen

## ANMELDUNG & TERMINE

Interessiert? Dann sichern Sie sich Ihren Platz und melden Sie sich auf [www.hollu.com](http://www.hollu.com) an.



Hier geht's direkt zu  
[www.hollu.com/akademie](http://www.hollu.com/akademie)

## FACHKUNDE

- Rechtliche Grundlagen & Normen
- Reinigungsverfahren & -methoden in der Küchenreinigung
- Technische Grundlagen bei Spüle & Co
- Instandhaltung & Wartung

## CHEMIE

- Basiswissen Chemie in der Küche
- Das 1x1 der Desinfektion
- Reinigungs- & Desinfektionsplan

## VORAUSSETZUNGEN

- Erfahrung als Mitarbeiter des Küchenteams
- Keine besonderen fachlichen Kenntnisse erforderlich

## BASISWISSEN

- Grundlagenwissen Mikrobiologie
- Lebensmittelhygiene
- Werterhalt – Materialkunde Küchenausstattung

## SICHERHEIT

- Arbeitssicherheit
- Erste Hilfe
- Personal- & Händehygiene

## ZIELGRUPPE

- Küchenleitung, Sous Chef
- F&B Manager
- Personen, die Unterweisungen durchführen



Hotellerie & Gastronomie



Bildung & Öffentliche Einrichtungen



Gebäudereiniger & Facility Management



Industrie & Gewerbe



Lebensmittel- & Getränkeindustrie

## KUNDENSERVICE HOLLU AKADEMIE

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

+43 664 605 28 428

[akademie@hollu.com](mailto:akademie@hollu.com)