

DIPLOMIERTER HYGIENE- MANAGER

6703

Das Themenfeld Hygiene als Basis für das Gelingen von Produktionsprozessen und der Haltbarkeit von Lebensmitteln bildet den fachlichen Schwerpunkt dieser Ausbildung. Als diplomierter Hygienemanager erstellen und kontrollieren Sie Prozesse im Bereich der Reinigung und Hygiene. Sie überwachen implementierte Systeme und stellen die Qualität der Ausführung sicher. Sie erlernen praxistaugliche Methoden zur Hygienekontrolle und zur Dokumentation der gesetzlich vorgeschriebenen Tätigkeiten. Zudem erwerben Sie soziale Kompetenzen und Präsentationstechniken, um Mitarbeiterunterweisungen im Alltag perfekt abhalten zu können. Der Unterschied zur Desinfektor Ausbildung liegt im Schwerpunkt Lebensmittelhygiene und in der Präsentationstechnik.



IHRE VORTEILE

- Zielorientierter Unterricht für Ihren Fachbereich
- Kritische Kontrollpunkte evaluieren
- Analysen erstellen

DAUER & KOSTEN

- **Kursdauer:** 10 Tage
- **Kosten:** € 2.300,00 exkl. MwSt.
- **Teilnehmerzahl:** mind. 6 Personen, max. 15 Personen
- **Fachliche Voraussetzungen:**
 - Meisterprüfung oder einschlägige Berufserfahrung
 - Einstufungstest

ZIELGRUPPEN



Hotellerie & Gastronomie



Bildung & Öffentliche Einrichtungen



Gebäudereiniger & Facility Management



Industrie & Gewerbe



Lebensmittel- & Getränkeindustrie

KURSORINHALTE

- Gesetzliche Grundlagen
- Mikrobiologische Grundlagen & Labor
- Personalhygiene & Mitarbeiterschulung
- Speiseresteentsorgung
- Ablaufgestaltung & Organisation sowie bauliche Voraussetzungen
- Schädlingskontrolle
- Eigenkontrolle & HACCP



Präsenz

KURSORT & TERMINE

hollu Zentrale Zirl – 6170 Zirl, hollu Campus 1

08./09./10. März 2023
16./17. März 2023
22./23./24. März 2023
30./31. März 2023

JETZT ANMELDEN!

Sichern Sie sich jetzt Ihren Platz! Bei Fragen wenden Sie sich an unseren Kundenservice:

 [hollu.com/akademie](https://www.hollu.com/akademie)

 +43 50979 10811

 akademie@hollu.com