

SEMINAR FÜR KÜCHEN- HYGIENE

6712

Die HACCP-Verordnungen geben klare Anforderungen an die Hygiene in der Küche vor und definieren somit auch verpflichtende Reinigungs- und Desinfektionsvorgänge, deren Methoden und Intervalle. Sie erfahren im Seminar alle Fakten zu Herausforderungen und Problemen im Umgang mit Nahrungsmitteln vom Anlieferungs- bis zum Ausgabeprozess. Speziell zu den neuen Richtlinien wie Rezeptkarten wird vertieftes Fachwissen weitergegeben.

IHRE VORTEILE

- Bereichsspezifische Hygienemaßnahmen
- Hygiene-Checks & Dokumentation
- Arbeitsplatzgestaltung

DAUER & KOSTEN

- **Kursdauer:** 1 Tag
- **Kurskosten:** € 400,00 exkl. MwSt.
- **Teilnehmerzahl:** mind. 6 Personen, max. 15 Personen
- **Fachliche Voraussetzungen:**
 - Interesse am Fachbereich der Reinigung

ZIELGRUPPEN



Hotellerie & Gastronomie



Bildung & Öffentliche Einrichtungen



Gebäudereiniger & Facility Management



Industrie & Gewerbe



Lebensmittel- & Getränkeindustrie

KURSinHALTE

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

KURSORT & TERMINE

hollu Zentrale Zirl – 6170 Zirl, hollu Campus 1

17. November 2022

hollu Systemhygiene GmbH

A-6170 Zirl | hollu Campus 1 | Tel. +43 50979 10811 | E-Mail: akademie@hollu.com | Schulungsstandorte: Zirl - Graz - Wolfers

© hollu Systemhygiene GmbH | Seminar für Küchenhygiene | 04/2022 | Irrtümer, Satz- & Druckfehler sowie (Preis-) Änderungen vorbehalten; Preise zzgl. der gesetzlichen MwSt. Im Sinne der besseren Lesbarkeit werden personenbezogene Bezeichnungen nur in der männlichen Sprachform angeführt. Dies impliziert keinesfalls eine Benachteiligung des weiblichen Geschlechts, sondern soll im Sinne der sprachlichen Vereinfachung als geschlechtsneutral zu verstehen sein.

so geht sauber.

