



HYGIENEVERANTWORTLICHER FÜR KÜCHEN- & LEBENSMITTELHYGIENE

6736

In diesem Kurs eignen Sie sich Fachwissen im Bereich der Lebensmittelhygiene und des Hygienemanagements im Küchenbereich an. Sie erarbeiten alle zulässigen Methoden der Reinigung – sowohl bei Geräten, Maschinen als auch Oberflächen – und setzen diese fachpraktisch um. Ziel ist es, Ihnen das Werkzeug zum Aufbau eines unternehmensspezifischen Hygienekonzeptes an die Hand zu geben. Der Kreislauf der Warenverarbeitung und der Aufbau eines effizienten Reinigungsmanagement stehen im Fokus der Ausbildung.

IHRE VORTEILE

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

DAUER & KOSTEN

- **Kursdauer:** 4 Tage + 1 Prüfungstag
- **Kosten:** € 1.104,00 exkl. MwSt.
- **Teilnehmerzahl:** mind. 6 Personen, max. 15 Personen
- **Kursvarianten:**
 - TÜV-personenzertifiziert, zzgl. Prüfungsgebühr
- **Fachliche Voraussetzungen:**
 - Erfahrung als Mitarbeiter des Küchenteams
 - Interesse am Fachbereich der Reinigung

ZIELGRUPPEN



Hotellerie & Gastronomie



Bildung & Öffentliche Einrichtungen



Gebäudereiniger & Facility Management



Industrie & Gewerbe



Lebensmittel- & Getränkeindustrie

KURSinHALTE

- Reinigungsverfahren & -methoden in der Küchenreinigung
- Das 1x1 der Desinfektion
- Reinigungs- & Desinfektionsplan
- Grundlagenwissen Mikrobiologie
- Lebensmittelhygiene
- Werterhalt - Materialkunde Küchenausstattung

KURSORT & TERMINE

hollu Zentrale Zirl – 6170 Zirl, hollu Campus 1

02. November 2022

09./10./11. November 2022



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