Kleine Hygiene-Schulung

Sinnvolle Umsetzung der Hygienevorschriften nach HACCP

Durch die gesetzlichen Auflagen sind Sie verpflichtet hygienisch einwandfrei in der Küche zu arbeiten und die Lebensmittelsicherheit zu gewährleisten.

In diesem Kurs erhalten Sie die Kompetenz, alle gesetzlichen Vorgaben ordnungsgemäß umzusetzen und die betrieblichen Protokolle und Maßnahmen lückenlos zu dokumentieren.

Inhaltsauszug:

- Raum- und Produkthygiene
- Reinigungspläne
- Mitarbeiterhygiene und –schulungen
- Umsetzung der Hygienevorschriften nach HACCP

Zielgruppe:

Existenzgründer, Gastronomen in klein- und mittelständischen Betrieben, Köche und Alleinköche

Auch als Inhouseschulung - vor allem für Saisonbetriebe - sehr zu empfehlen!

Kursnummer:	BPT40005
Dauer:	1 Abend
Termin:	Mi., 06.11.2024 von 18:30 bis 21:00 Uhr
Referent:	**Eva Brandl,** Küchenmeisterin, Fachlehrerin an beruflichen Schulen, mehrere Jahre Erfahrung in der Sternegastronomie
Kursgebühr:	77,00 €
Ort:	Bad Kötzting

QR-Code zum Onlineangebot	Onlineangebot
	Jetzt Online buchen
	Zum Onlineangebot

Eva Brandl