

## 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:	BPT40007
Dauer:	1 Abend
Termine:	Mi., 04.06.2025 von 09:00 bis 11:30 Uhr
Referentin:	<b>Eva Brandl</b> , Küchenmeisterin, Fachlehrerin an beruflichen Schulen, mehrere Jahre Erfahrung in der Sternegastronomie
Kursgebühr:	75,00 €
Ort:	Bad Kötzting

QR-Code zum Onlineangebot



Onlineangebot



Jetzt Online buchen



Zum Onlineangebot



Eva Brandl

**Sichern Sie sich 10% Frühbucher-Rabatt bei einer verbindlichen Anmeldung bis 4 Wochen vor Kursbeginn!**