35

## 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.

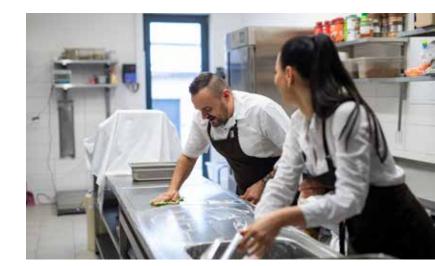
## Inhaltsauszug:

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

## Zielgruppe:

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





Kursnummer: BQT40010
Dauer: 1 Vormittag

Termine: Mo., 26.01.2026 von 08:30 bis 11:00 Uhr

Referentin: Eva Brandl, 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