

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

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