

HACCP für Hotel- und Gastgewerbe

 Kursnr.
 2017BTD3980106


Kurstermin

 20.06.2017

Unterrichtsdetails

Di 12:00 - 15:15

4 Unterrichtseinheiten

Unterrichtsort

Im Unternehmen

Lernformat

Präsenz

Preis

€ 0,-

Förderpreis

€ 0,-



Alle Preise inkl. 10% USt.

 Bitte beachten Sie die Rabatt- und Förderbedingungen. Mehr Informationen finden Sie unter bfi.wien.


Weitere Kurstermine

Kursnr.	Kurstermin	Wochentag und Uhrzeit	Lernformat
24BTDG0051	05.11.2024	Di 12:00 - 15:15	Präsenz

Das erwartet Sie

Die Hygienestandards in Hotel- und Gastgewerbe sind hoch. Persönliche Hygiene, sauberes Zubehör, einwandfreie Kücheneinrichtung ebenso wie hygienisches Bearbeiten von Nahrungsmitteln verhindern lebensmittelbedingte Erkrankungen. Und: Hygiene zählt auch bei den Bewertungen auf diversen Internetplattformen zu den kritischen Faktoren. In diesem Seminar lernen Sie, wo Gefahren und Risiken lauern. Sie erhalten in diesem Kurs eine professionelle Hygieneschulung nach den Prinzipien des Hazard Analysis and Critical Control Point-Konzepts (HACCP) gemäß der Lebensmittelhygiene-Verordnung der EU.

Inhalte

- Reinigung und Desinfektion
- Personalhygiene
- EU-Lebensmittelhygiene-Verordnung und ÖNORM 1000
- Lebensmittelmikrobiologie
- Sachgerechte Lagerung von Lebensmitteln
- HACCP-Konzept

Nutzen und Karrieremöglichkeiten

- Sie lernen, mögliche gesundheitliche Schäden zu vermeiden.
- Sie steigern Ihre berufliche Qualifikation im Bereich Hygiene.
- Sie beherrschen die Abläufe des HACCP-Konzepts.

Zielgruppe

Fach- und Führungskräfte aus dem Gastgewerbe und der Lebensmittelbranche