

HACCP für Hotel- und Gastgewerbe

Kursnr.
24BTDG0051

Kurstermin

📅 05.11.2024

Unterrichtsdetails

Di 18:00-21:15

4 Unterrichtseinheiten

Unterrichtsort

BFI Wien

Alfred-Dallinger-Platz 1

1030 Wien

Lernformat

Präsenz



Preis

€ 250,-

Förderpreis

€ 100,-

Alle Preise inkl. 10% USt.

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

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