

Workshop

Hygiene

Sauberkeit als Erfolgsfaktor



Ihre Lösung für eine organisierte,
sichere und produktive Küche!

Workshop: Die Teilnehmenden lernen die Grundlagen der Lebensmittelhygiene kennen und verstehen, wie sie durch einfache Massnahmen Risiken minimieren und einen hygienisch einwandfreien Betrieb sicherstellen.

Inhalt:

- Gesetzliche Vorgaben und HACCP-Grundlagen
- Persönliche Hygiene im Küchenalltag
- 5 Schlüssel für sichere Lebensmittel
- Betriebshygiene – Vorgaben bei einer Inspektion
- Hygiene-Fallen erkennen und vermeiden
- Einschulung Hygienekonzept, falls gewünscht

Der Workshop richtet sich an:

- Küchen-Mitarbeitende
- Quereinsteiger
- Neue Mitarbeitende
- Restaurationsbetriebe
- Catering-Anbieter

Kosten: CHF 950.-

Inkl. Vorbereitung, Schulungsunterlagen

Durchführung durch unsere Küchenchefs.

Dauer: ca. 4 Stunden

Ort: Bei Ihnen im Betrieb

Facts

Preise exkl. 8.1% MwSt, inkl. Anfahrten/Spesen

Jetzt anmelden und den Betrieb auf
den nächsten Level heben!