

Lebensmittelhygiene aktuell

Alle Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter in der Gemeinschaftsgastronomie unterliegen den aktuellen Lebensmittelhygieneverordnungen und dem Infektionsschutzgesetz. Sie unterstehen einer Unterweisungspflicht. In kompakter Form erhalten Sie die notwendigen Kenntnisse über die gesetzlichen Vorschriften zur Lebensmittelhygiene. Ebenso vertiefen Sie die Umsetzung und Einhaltung aller Vorgaben für Ihre praktische Tätigkeit. Nur wer auf dem aktuellen Stand ist, kann in seiner Einrichtung hohe Hygienestandards sichern.

Zielgruppe

Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter aus der Gemeinschaftsgastronomie

Ihre Lernergebnisse sind:

- Sie erhalten umfassende Kenntnisse über die gesetzlichen Grundlagen der Lebensmittelhygiene und zum Thema „Gesundheit und Hygiene“.
- Sie sind in der Lage, die wichtigsten Elemente der Personalhygiene, der Produkthygiene und der Betriebshygiene in der Küche zu erkennen und umzusetzen.
- Sie wissen eine gute Hygienepraxis umzusetzen.
- Sie vertiefen Ihr grundsätzliches Wissen über das Infektionsschutzgesetz und sind in der Lage Umsetzungsstrategien in der Praxis auszuführen.

Veranstaltungszeiten

Donnerstag, 14.03.2019

Beginn: 09:30 Uhr
Ende: 16:45 Uhr

Veranstaltungsthemen

- Immer diese Hygiene – ein Einstieg in das Thema „Gesundheit und Hygiene“
- Personalhygiene – Damit beginnt es
- Produkthygiene – Damit das Essen essbar bleibt
- Betriebshygiene – putzen, putzen, putzen?
- Die gute Hygienepraxis in der Gemeinschaftsverpflegung
- Umsetzungsstrategien für die eigene Küchenpraxis

Methoden

Impulsvortrag , Plenumsarbeit, Einzel-/Gruppenarbeit, praktische Übungen, praxisbezogenes reflexives Arbeiten

Am Ende des Seminars erhalten Sie eine Teilnahmebescheinigung.

Seminarnummer: 231-19-0H

Programmverantwortung

Manon Lange-Wagner, Diplom-Oecotrophologin

Seminarleitung

Ralf Klöver Koch, Hotelbetriebswirt, Personaltrainer

Seminargebühr

165,00 Euro inkl. Mittagessen sowie kalte und warme Seminargetränke; zusätzlich buchbar: Übernachtung mit Frühstück zum Preis von 68,50 Euro pro Nacht

Unsere aktuellen Seminarangebote finden Sie unter www.invia-akademie.de

Anzahl der Unterrichtseinheiten: 8

Verfügbare Plätze: 16

Hier anmelden



Nach Eingang Ihrer Anmeldung erhalten Sie eine elektronische Bestätigung.

IN VIA Akademie/Meinwerk-Institut gGmbH

Giersmauer 35
33098 Paderborn
Tel.: 05251 2908-38
www.invia-akademie.de

Ansprechpartnerinnen:

Doris Kallemeier Patrizia Brys
Tel.: 05251 2908-38 Tel.: 05251 2908-56
Fax: 05251 2908-29
E-Mail: info@invia-akademie.de

Stand: 13.11.2018

IN VIA Akademie/
Meinwerk-Institut gGmbH



Mitglied im
Caritasverband

Alle Caritas-Akademien: www.caritas-akademien.de

Wir sind eine anerkannte Heimvolkshochschule des
Landes NRW.

Dies ist eine Bildungsveranstaltung nach dem
Arbeitnehmerweiterbildungsgesetz (AWbG) des
Landes Nordrhein-Westfalen.

Mitglied im:



Mitglied im Netzwerk
Qualität in der
Fort- und Weiterbildung
der verbandlichen Caritas

Wir sind anerkannt und gefördert von:



Bundesministerium
für Familie, Senioren, Frauen
und Jugend

Förderung aus dem Kinder- und Jugendplan
Förderung von Bildungsveranstaltungen
www.bmfsfj.de

Ministerium für
Schule und Weiterbildung
des Landes Nordrhein-Westfalen



Anerkennung der IN VIA Akademie als Einrichtung
der
Arbeitnehmerweiterbildung nach §10
Arbeitnehmerweiterbildungsgesetz – AwbG

Die Fort- und Weiterbildungsangebote der IN VIA
Akademie, soweit sie der beruflichen Bildung und der
politischen Orientierung/dem politischen Engagement
dienen, sind nach dem Weiterbildungsgesetz (WbG)
des Landes NRW anerkannt und gefördert.
www.schulministerium.nrw.de

Lebensmittel- hygiene aktuell

14. März 2019