

CERTYFIKOWANE SZKOLENIE

System HACCP w gastronomii oraz alergeny.

Wprowadzasz lub wprowadziłeś system HACCP i masz wątpliwości czy działa on prawidłowo – to szkolenie dla Ciebie.

System HACCP - jest systemową procedurą identyfikacji i szacowania zagrożeń bezpieczeństwa żywności, z punktu widzenia jej jakości zdrowotnej oraz ryzyka wystąpienia tych zagrożeń podczas przebiegu wszystkich etapów produkcji i dystrybucji. Jest to również podejście mające na celu określenie metod ograniczania tych zagrożeń.

Serdecznie zapraszamy do udziału w szkoleniu.

Centrum Szkoleniowo Doradcze SConsilium ma statut niepublicznej placówki kształcenia ustawicznego, wpisane jest do Rejestru Instytucji Szkoleniowych (RIS). Szkolenie kończy się wydaniem dwóch numerowanych Certyfikatów dla uczestników / wg rejestru Instytucji Szkoleniowej /

Patronat



Prowadzący:

Wieloletni praktyk z Inspekcji Sanitarnej oraz praktyk z Promocji Zdrowia.

Godzina	Prowadzący szkolenie	Zagadnienia
10.00 - 12.00		<p>System HACCP /GHP/GMP w gastronomii.</p> <p>Podstawy prawne – zgodnie z Ustawą o bezpieczeństwie żywności i żywienia za brak wdrożenia zasad systemu HACCP w sektorze przemysłu spożywczego w tym w żywnieniu zbiorowym (gastronomii) i obrocie żywnością (sklepy spożywcze) mogą być ukarane karą grzywny.</p> <p>Prawidłowa dokumentacja HACCP – ćwiczenia praktyczne.</p> <p>Rozporządzenie dotyczące alergenów.</p>
12.00 - 12.15	Przerwa kawowa	
12.15 – 13.00		System HACCP /GHP/GMP w gastronomii – ciąg dalszy.
13.00 - 14.00		Profesjonalne utrzymanie higieny – zajęcia praktyczne
14.00		Zakończenie szkolenia – wydanie Certyfikatów

NASZE ATUTY:

- *profesjonalni wykładowcy – praktycy z różnych Inspekcji*
- *wielkość grupy dostosowana do indywidualnego przekazu informacji*
- *małe grupy – max 10 – 12 osób*
- *numerowane Certyfikaty z hologramem autentyczności*
- *otrzymują Państwo dwa Certyfikaty – drugi Certyfikat z Promocji zdrowia*
- *nasza jednostka szkoleniowa jest zarejestrowana w Rejestrze Instytucji Szkoleniowych pod numerem: 2.30/00053/2017*
- *jako jedyni w kraju mamy patronat Polskiego Towarzystwa Higienicznego*

MIEJSCE SZKOLENIA:

Biurowiec DELTA

ul Towarowa 35

Poznań, sala konferencyjna.

Mapkę dojazdu do miejsca szkolenia znajdą Państwo na stronie <http://www.kochtex.pl/nasze-lokalizacje>

CENA SZKOLENIA – 300 zł od osoby.

UWAGA! Cena zawiera materiały szkoleniowe, serwis kawowy i numerowany Certyfikat.

ZGŁOSZENIA:

Wypełnioną **kartę zgłoszenia** należy przesłać mailem.

Uwaga: Ilość miejsc ograniczona. Brak pisemnej rezygnacji na 3 dni przed rozpoczęciem kursu będzie równoznaczny z obciążeniem Państwa pełnym kosztem kursu.

Płatność przelewem.