

Online-Seminar

Küchenhygiene in der EU

Dieses Seminar Richtet sich in erster Linie an MitarbeiterInnen im Küchenbereich. In dem zweitägigen Online-Seminar werden relevante Hygienethemen angesprochen.

DATUM

19.-21. Oktober 2022

von 9:00 - 17:00

ZIELGRUPPEN

- Küchenleitungen und Stv.
- Köche/Köchinnen
- MA der Küche
- Diätassistenten
- Hygienefachkräfte
- MA mit Schulungs- und Kontrollfunktion
- Lebensmittelaufsicht
- Hygienebeauftragte Mitarbeiter

ANMELDUNG

Die Anmeldung erfolgt online über www.angewandtehygiene.com → **Fortbildung**
Nach erfolgter Anmeldung erhalten Sie Anmeldebestätigung und Rechnung.

SEMINARBEITRAG

€ 340,- (exkl. 20 % USt.)

In diesem Betrag sind Seminarunterlagen (online verfügbar) inkludiert. Eine Ermäßigung von 10 % ab 2 TeilnehmerInnen einer Institution wird gewährt. Einrichtungen, die über einen Betreuungsvertrag mit dem Institut (mit Seminarteilnahme) verfügen, steht ein Freiplatz zur Verfügung.

STORNO

Die Stornierung ist bis zum Vortag des Seminars kostenlos.

REFERENTENTEAM

- Mag. Dr. Tillo Miorini (Institut f. angewandte Hygiene)
- Mag. Bettina Weinmayr (Institut f. angewandte Hygiene)
- Niels Miorini, MSc (Institut f. angewandte Hygiene)
- Dr. Viola Buchrieser (Institut f. angewandte Hygiene)
- HR Dr. Josef Schöchel (Landesveterinärdirektor Salzburg)
- Vinzenz Strommer (Küchenleitung Privatklinik der Kreuzschwestern, Graz)

SEMINARINHALTE

- Grundlagen der Hygiene und Mikrobiologie
- Reinigung und Desinfektion
- Demonstration Mikroskopieren
- Zoonosen
- Lebensmittel-assoziierte Infektionen
- Hygieneleitlinie für Großküchen
- Gute Hygienepraxis und HACCP
- Rückstellproben

KONTAKT

Neven Mardetko, MSc

Tel. 0316 / 69 47 11, Fax: DW 4

E-Mail: office@angewandtehygiene.com

Programmänderungen vorbehalten