

Seminar

Küchenhygiene in der EU

Dieses Seminar Richtet sich in erster Linie an MitarbeiterInnen im Küchenbereich.

In Abhängigkeit von der Corona-Situation findet das Seminar entweder als 3-tägige Präsenzveranstaltung oder als 2-tägiges Online-Seminar statt.

DATUM

19.-21. Oktober 2022 (Online nur 19.-20. Oktober)

von 9:00 - 17:00

ZIELGRUPPEN

- Küchenleitungen und Stv.
- Köche/Köchinnen
- MA der Küche
- Diätassistenz
- 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

Präsenz: € 650,- (exkl. 20 % USt.)

Online: € 340,- (exkl. 20 % USt.)

Ab 2 TeilnehmerInnen einer Institution wird eine Ermäßigung von 10 % gewährt. Einrichtungen, die über einen Betreuungsvertrag mit dem Institut (mit Seminarteilnahme) verfügen, steht ein Freiplatz zur Verfügung.

STORNO

Präsenz: Stornogeühren innerhalb 14 Tage vor Seminarbeginn: 50 % (bei Nichterscheinen 100 %)

Online: 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