

Grazer Hygienetage 2024

Präsenz - Seminar Küchenhygiene

Dieses Seminar richtet sich in erster Linie an MitarbeiterInnen im Küchenbereich. In diesem Seminar werden in verständlicher Art die Grundlagen der Hygiene in der Gemeinschaftsküche vermittelt und praxisrelevante Fragestellungen behandelt.

DATUM

12. – 14. November, jeweils 9:00 - 17:00 Uhr

ORT

NOVAPARK Flugzeughotel Graz, <https://www.novapark.at/>

ZIELGRUPPEN

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

ANMELDUNG

Die Anmeldung erfolgt online: [ZUR ANMELDUNG](#)

Nach erfolgter Anmeldung erhalten Sie Anmeldebestätigung und Rechnung.

SEMINARBEITRAG

€ 690,- (exkl. 20 % USt.)

In diesem Betrag sind Pausenverpflegung, Mittagessen sowie 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.

Institut für angewandte Hygiene

Mag. Dr. Miorini KG, 8045 Graz, Ursprungweg 160

STORNO

Stornogebühren innerhalb 14 Tage vor Seminarbeginn: 50 % (bei Nichtteilnahme 100 %)

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

Änderungen vorbehalten