

**System HACCP w gastronomii szkolenie teoretyczne z warsztatami.****CEL SZKOLENIA:**

- ✓ Zrozumienie wymagań oraz funkcjonowania systemu HACCP;
- ✓ Poznanie zasady przygotowywania dokumentacji systemowej pod wymogi systemu HACCP;
- ✓ Wylimitowanie błędów popełnianych przy tworzeniu systemu HACCP w gastronomii.

**DO KOGO SKIEROWANE JEST SZKOLENIE:**

- ✓ Pracownicy restauracji, punktów gastronomicznych, hoteli;
- ✓ Osoby odpowiedzialne za wdrożenie systemu HACCP w gastronomii;
- ✓ Kadra zarządzająca restauracjami;
- ✓ Właściciele restauracji, barów itp.

**PLAN SZKOLENIA:**

- ✓ Zasady GMP/GHP jako fundament tworzenia systemu zarządzania bezpieczeństwem zdrowotnym żywności;
- ✓ Podstawy prawne wdrażania dobrych praktyk;
- ✓ Terminologia stosowana w GMP/GHP;
- ✓ Wymagania GMP;
- ✓ Wymagania GHP;
- ✓ Zasady tworzenia dokumentacji GMP, GHP – warsztaty;
- ✓ System HACCP jako narzędzie zarządzania bezpieczeństwem zdrowotnym żywności - elementy teoretyczne;
- ✓ Regulacje prawne Polski i Unii Europejskiej w zakresie bezpieczeństwa i higieny żywności;
- ✓ System HACCP jako narzędzie zarządzania bezpieczeństwem zdrowotnym żywności;
- ✓ Terminologia stosowana w systemie HACCP;
- ✓ Analiza zagrożeń;
- ✓ Identyfikacja CCP;
- ✓ Wyznaczanie limitów krytycznych;
- ✓ Monitorowanie CCP i działania korygujące;
- ✓ Weryfikacja systemu HACCP;
- ✓ Dokumentacja systemu HACCP – teoria;
- ✓ Dokumentacja HACCP – warsztaty.

**METODOLOGIA:**

- ✓ Szkolenie składa się z części teoretycznej (wykłady) oraz praktycznej (warsztaty, ćwiczenia).

**CZAS TRWANIA SZKOLENIA:**

- ✓ 1 dzień od 10.00 do 18.00 (8 godzin zajęć);

**LICZEBNOŚĆ GRUPY:**

- ✓ Do 20 osób

**CENA SZKOLENIA:**

- ✓ 400,00 zł/os. (przy zgłoszeniu 2 lub większej ilości osób rabat 10%, rabat dla wszystkich **klientów Inge 10%**);

**CENA SZKOLENIA ZAWIERA:**

- ✓ Przeprowadzenie szkolenia;
- ✓ Komplet materiałów szkoleniowych;
- ✓ Zaświadczenie uczestnictwa w szkoleniu - honorowane przez SANEPID;
- ✓ Przerwy kawowe, poczęstunek;
- ✓ obiad.

**CENA SZKOLENIA NIE OBEJMUJE:**

- ✓ Kosztów dojazdu uczestnika na szkolenie;
- ✓ Noclegów;

**WARUNKI UCZESTNICTWA W SZKOLENIU:**

- ✓ Przesłanie uzupełnionej karty zgłoszeniowej;
- ✓ Uiszczenie opłaty za szkolenie na podstawie faktury proforma;

**Bliższych informacji o szkoleniu oraz aktualnych rabatach udzieli Państwu:**

**Artur Krzysztofiak**

[a.krzysztofiak@inge.pl](mailto:a.krzysztofiak@inge.pl)

**Tel.: +48 71 339 41 60**

**Tel. kom.: +48 607 57 04 21**

**KLIENCI INGE OTRZYMUJĄ 10% RABAT NA WSZYSTKIE SZKOLENIA OTWARTE.**

**Przeszkoliliśmy już ponad 4 000 pracowników sektora spożywczego!**