

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

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!