



Vooropleiding
Niet van toepassing

Startdatum
In overleg

Lestijden
n.v.t.

Locatie
n.v.t.

Duur
E-learning

Kosten
€ 75,- (inclusief éénmaal herexamen)

Certificaat
HACPP certificaat

Grootkeukentechniek; HACCP verkorte cursus Hygiëncode

In de Hygiëncode voor de horeca staat beschreven hoe je zorgt dat het eten en drinken veilig voor de gasten is. Dit noemen we ook wel: voedselveiligheid of HACCP. Een horecabedrijf dat voldoet aan alle regels uit deze code, voldoet aan de Nederlandse wetgeving. In deze verkorte cursus leer je wat de regels zijn voor de processen in een horecabedrijf (inkoop, opslag, bereiding, presentatie, etc) en de regels zijn voor de basisvoorwaarden (inrichting van bedrijfsruimten, hygiëne, schoonmaak, temperatuursbeheersing, etc).

Voor wie is deze cursus bedoeld

De verkorte cursus Hygiëncode voor de horeca is bedoeld voor iedereen die in grootkeukens werkzaam is, maar niet direct betrokken is bij de bereiding van gerechten.

Doel en inhoud opleiding

Kennis van de HACCP eisen uit de Hygiëncode voor de horeca.: Wat zijn kritische processen (CCP's), welke regels gelden voor voedselveiligheid in een horecabedrijf (basisvoorwaarden) en welke regels gelden bij de processen in een horecabedrijf.

- Inleiding
- Over de Hygiëncode voor de horeca
- Aantoonbaar voedselveilig werken
- Kritische processen (CCP's)
- Basisvoorwaarden
 - Inrichting
 - Persoonlijke Hygiëne
 - Temperatuursbeheersing
 - Schoonmaak
 - Kruisbesmetting
 - Ongediertebestrijding
 - Afval
- Processen

- Inkoop
- Ontvangst goederen
- Opslaan
- (voor)bereiden
- Presentatie en serveren

Vervolgmogelijkheden

HACCP in de horeca, klassikaal

Certificaat

Als de cursist is geslaagd, kan het HACCP certificaat direct worden geprint door de deelnemer.

Meer weten?

Privacy & Disclaimer



Joost Zijderveld
Techniek

06 24 82 67 02
j.zijderveld@rocmn.nl



bedrijfsopleidingen.rocmn.nl