



Hygiejne for fødevarehåndtering



Kursusinfo



Få styr på hygiejnen – og på dit job

Vil du være mikrobernes overmand i ethvert køkken? På arbejdspladsen og hjemme hos dig selv? Det bliver du ved at tage AMU Nordjyllands endags hygiejekursus. Et kursusbevis derfra dokumenterer, at du har styr på personlig hygiejne, fødevarer sikkerhed og meget mere. OBS: I naturlig forlængelse af hygiejekurset, kan du få fif til velmagende mad på kurser som Smagen i centrum. Tager du også vores anretningskursus, er du for alvor klædt på til en hvilken som helst jobfunktion i hele det brede køkkenfag.

Ring og hør nærmere hos uddannelsessekretær Susan Nissen, AMU Nordjylland: 96-332229

Kontakt



Susan Nissen
Uddannelsessekretær
9633 2229
sni@amunordjylland.dk

Kursuspris

AMU:
DKK 208,00

Uden for målgruppe:
DKK 933,30

Tilmelding





Fag: Hygiejne for fødevarehåndtering under bagatelgræns

Fagnummer: 47313	Varighed 1 dag
AMU-pris: DKK 208,00	Uden for målgruppe: DKK 933,30

Målgruppe: Arbejdsmarkedsuddannelsen retter sig imod medarbejdere med arbejdsopgaver i institutionskøkkener i forbindelse med køkkenaktiviteter for brugergrupper på institutioner for børn, ældre, handicappede eller syge.

Beskrivelse: Deltageren kan håndtere fødevarer på forsvarlig måde ud fra kendskab om mikroorganismers forekomst og betydning for fødevarer sikkerheden. Deltageren kan anvende viden om almindelige hygiejneprincipper ved tilberedning og opbevaring af mad samt opretholde god personlig hygiejne og rengøring. Deltageren har kendskab til gældende love og regler for fødevarehygiejne - såvel over som under bagatelgrænsen for fødevarevirksomheder.