



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 hygiejnekursus. Et kursusbevis derfra dokumenterer, at du har styr på personlig hygiejne, fødevarerikkerhed og meget mere. OBS: I naturlig forlængelse af hygiejnekurset, 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

Find kontakt via
hjemmesiden

Kursuspris

AMU:
DKK 208,00

Uden for målgruppe:
DKK 933,30

Tilmelding





Hold

Der er pt. ingen hold udbudt til dette kursus. Brug evt. kursusagenten for at blive adviseret om nye hold.;

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, handikappede eller syge.

Beskrivelse: Deltageren kan håndtere fødevarer på forsvarlig måde ud fra kendskab om mikroorganismers forekomst og betydning for fødevaresikkerheden. 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.