

Küchenhygiene und HACCP III

Steiermark

• Modul 3 - Fortgeschritten



FORTBILDUNG - HYGIENE

Inhalt der Fortbildung

- Refresh aus HACCP I und II unter dem Aspekt der Fragenbehandlung im Plenum sowie Wissenscheck in der Gruppe
- Mitarbeiter*innen Schulungen, Unterweisungen effizient und wirksam durchführen – didaktische Tipps
- Arbeite ich mit einem wirksamen HACCP Eigenkontrollsystem?
 - Anforderungen an ein ‚angemessenes‘ Eigenkontrollsystem und ‚WER braucht WAS‘
 - Reflexion der Gefahrenanalyse aus dem eigenen Betrieb sowie Erkennen von Verbesserungspotential
 - Gefahrenanalyse bei Sonderleistungen wie „Essen auf Räder“, Catering usw.
- Mitarbeiter*innen Motivation
 - wie schaffe ich es, dass meine Mitarbeiter*innen es verstehen
- Aktuelles aus der Küchenhygiene und Lebensmittelsicherheit
- Information der Kriterien zur Erreichung des Zertifikates ‚GHP-HACCP Beauftragte/r‘

GRUNDLAGEN:

Vorkenntnisse sind nicht erforderlich

WEITERFÜHREND:

Vorkenntnisse sind von Vorteil

FORTFÜHREND:

Vorkenntnisse sind von Vorteil

Empfohlen wird die vorherige Absolvierung der beiden vorangegangenen Module oder anderweitiger adäquater Fortbildungen.

Zielgruppe

Das Seminar richtet sich vor allem an Personen, die die beiden vorangegangenen Module oder eine anderweitig adäquate Fortbildung besucht haben:

Küchenleitungen und Mitarbeiter*innen, Hygiene-Beauftragte*r, HACCP-Beauftragte*r, Geschäftsführungen, Betriebsinhaber*innen aus den Bereichen Gesundheits-/ Sozialwesen und Hotellerie/Gastronomie sowie Interessierte.

Ziel des Seminars

Ziel der Veranstaltung ist es, einen fachlichen Diskussionsdiskurs zu ermöglichen, um die Systeme im eigenen Betrieb in Arbeitsgruppen zu reflektieren, aus den Ergebnissen Potentiale zu erkennen und dadurch den Verbesserungsprozess sowie die Effizienz des eigenen HACCP Systems zu steigern. Die fachliche und persönliche Kompetenz der Teilnehmer*innen soll noch vertiefter gestärkt werden, um die Mitarbeiter*innen in der Bewusstseinsbildung und Motivation in ihrem Handeln zu fördern.

Zudem wird vermittelt, wie interne Schulungen im eigenen Betrieb methodisch wirksam, entsprechend den gesetzlichen Vorgaben, gestaltet und durchgeführt werden können.

Mitzubringen sind die Unterlagen aus Modul „Küchenhygiene und HACCP Teil I+II“, die eigenen betrieblichen HACCP Unterlagen (vorhandene Gefahrenanalysen, HACCP Plan, Reinigungs- und Desinfektionsplan und ggf. weitere Unterlagen) sowie Vorbereitung von Fragen, die im Betrieb aufgekommen sind.

Methoden

Vorträge, Diskussionen, Erfahrungsaustausch, Reflexion, Gruppenarbeiten (Workshops), praktische Demonstrationen

Küchenhygiene und HACCP III

Steiermark

• Modul 3 - Fortgeschritten



Anerkennung und Bestätigung

Die Teilnehmer*innen erhalten bei Besuch eine Teilnahmebestätigung.

Bei Absolvierung aller drei Module erhalten die Absolventen*innen die Möglichkeit, das Zertifikat des ‚GHP- HACCP Beauftragte*r - HGe‘ zu erlangen.

Diese Fortbildung wird auf Grundlage der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 des Europäischen Parlamentes und Rates vom 29. April 2004 über Lebensmittelhygiene, gemäß Leitlinie Personalschulung iVm dem Lebensmittelsicherheits- und Verbraucherschutzgesetz (LMSVG) idgF durchgeführt.

Referentin*innen / Trainerin*innen

HANNELORE GENSEBERGER, MSc

(Master of Science in Quality and Safety in Healthcare)
Zertifizierte Trainerin, zertifizierte Risiko Assessorin, Amtspflegefachkraft, Hygienefachkraft, allgemein beeidete und gerichtlich zertifizierte Sachverständige für Qualitätssicherung und angewandte Hygiene, wba zertifizierte Erwachsenenbildnerin, zertifizierte Datenschutzbeauftragte

FLORIAN GFÖLLER

Küchenleitung im Förderzentrum für Hör- und Sprachbildung, zertifizierter GHP-HACCP Beauftragter – HGe

Termine und Anmeldung

Tagesveranstaltung von 09.00 – 17.00 Uhr

ODER online via Zoom,

**2 Halbtagesveranstaltungen,
jeweils 09:00 – 13:00 Uhr**

(wenn nicht im Präsenzunterricht möglich)

Aktuelle Termine und Anmeldung:

<https://www.hge-competence.at/hge-akademie.html>

oder mittels Anmeldeformulars per Mail.

Veranstaltungsort:

HGe-Schulungszentrum
TEZ – Technologiepark 4, 8510 Stainz

*Die Fortbildung ist auch als
Inhouse – Schulung buchbar!*

Anmeldung und Information:

HGe-Competence; Pichling 259, 8510 Stainz
Telefon: 03463 / 20 5 33 Fax: 0810/9554 262492

Email: office@hge-competence.at

**Eine schriftliche Anmeldebestätigung
erfolgt per Mail.**

Teilnahmegebühr und weitere Informationen

€ 235,- zzgl. 20% MwSt.

Organisation: Im Preis inbegriffen sind Seminarunterlagen, Getränke und Pausenverpflegung.

Programmänderungen vorbehalten! Der Veranstalter behält sich vor, die Fortbildung bei einer zu geringen Teilnehmer*innenzahl bzw. aus anderweitigen wichtigen Gründen, abzusagen oder zu verschieben.

Konditionen: Kunden*innen mit aktuellem Projektstatus verfügen über einen Freiplatz je Semester. Ab der/dem 2. zahlenden Teilnehmer*in in einer Institution sind 10 % Preisnachlass ab dem 2. Teilnehmer*in möglich.

Bei einer Anreise von über 100 km pro Strecke werden 5 % Preisnachlass und ab 200 km pro Strecke 10 % Preisnachlass ermöglicht.

Bei Bedarf gibt es auch Nächtigungsmöglichkeiten mit speziellen Konditionen für unsere Teilnehmer*innen.

Stornogebühren: 14 Tage bis ein Tag vor Fortbildungsbeginn 50%, danach 100% der Teilnahmegebühr. Die Entsendung einer Ersatzperson zur Fortbildung ist möglich.