



PRAKTISCHE INFORMATIE

Verdiepende vorming

DATUM - TIJD - PLAATS

*Donderdag 20 mei 2021
9.00 uur tot 16.30 uur
(6,5 vormingsuren)*

*Dienstencentrum 't Weyerke
Zaal Meylandt*

*Inschrijven voor 29 april
Er wordt een broodje voorzien.
Allergieën? Meld het op
vorming@cc.stijn.be.*

PRIJS STIJN VZW

€ 50

PRIJS EXTERNEN

€ 100

HACCP voor keukendiensten

DOELGROEP (max. 15 personen)

Alle keukendiensten.

INHOUD

Het doel van deze opleiding is de deelnemers op een praktische manier te laten kennis maken met HACCP, zodat ze zelf aan de slag kunnen gaan in de keuken van het zorgcentrum.

Programma

- Wetgeving (autocontrole, traceerbaarheid en meldingsplicht)
- Autocontroleguides
 - * Beheerssysteem
 - * HACCP
 - * Basisvoorwaarden
- Toepassing in de keuken

Op basis van een presentatie zal de theoretische achtergrond gegeven worden, aangevuld met concrete praktijkvoorbeelden en oefeningen.

Tussentijds wordt de mogelijkheid geboden om vragen te stellen.

De praktijkvoorbeelden en oefeningen komen uit de sector, zodat de deelnemers de toepassing in hun eigen werkomgeving concreet zien.

LESGEVER

De vorming wordt gegeven door een opleider van NXT-PRO. NXT-PRO is een toekomstgerichte organisatie met een passie voor de training en coaching van professionals met ambitie. Gegroeid uit de B2B-poot van SYNTRA Midden-Vlaanderen hebben ze heel wat ervaring in opleiding.