



חברת אפקטיב מתכבדת להזמין אתכם להשתתף בקורס "נאמן בטיחות מזון". קורס מקיף, מוכר ע"י משרד הבריאות, המקנה בסיס ידע חיוני לצוות המטבח.

מנהל הקורס: ד"ר עודד לאור (DVM) - המנהל המדעי של חברת אפקטיב.
המטרה: הכשרת נאמן בטיחות מזון למטבח.
קהל היעד: זכיינים / מנהלי מסעדות / מנהלי מטבח / שפים / טבחנים.
משך הקורס: 25 שעות (4 מפגשים בני כ-6 שעות כ"א).
עלות הקורס: 2450 ₪ (כולל מע"מ) למשתתף - ללקוחותינו/ללקוחות להם מס' משתתפים ונרשמים מראש - מחירים מיוחדים.

תוכנית הקורס

- מחלות שמקורן במזון - גורמים, דרכי כניסה, דרכי העברה, הדבקה, והתפשטות במטבח.
- עקרונות בסיסיים במיקרוביולוגיה - חיידקים, עובשים, נגיפים (וירוסים), טפילים ועוד.
- ארבעת העקרונות לעבודה נכונה במטבח
 1. ניקיון והיגיינה אישית
 2. הפרדות
 3. טיפול בחום
 4. שמירה בקירור
- עקרונות נוספים לשמירה על בטיחות מזון ובריאות הציבור.
- עקרונות בסיסיים במערכות איכות התומכות בעבודה נכונה עם מזון (ISO 22000, GMP, HACCP) ועוד.
- תקנים ותקנות של משרד הבריאות בנושא בטיחות מזון במדינת ישראל.
- עקרונות בתכנון מטבח זרימה תהליכית נכונה.

ללקוחות אפקטיב תינתן הנחה של 20%.
(תשלום מראש באמצעות כ.אשראי)..

בתום הקורס יתקיים מבחן של משרד הבריאות.
עמידה במבחן מקנה תעודה של נאמן בטיחות מזון מטעם משרד הבריאות

מועד לפתיחת הקורס הקרוב:
19 לאפריל בשעות 9:00 עד 15:00
(המשך הקורס ב-26/4/2021, 3/5/2021, 10/5/2021).
מקום עריכת הקורס: מכון מופ"ת קרית החינוך ת"א
(שושנה פרסיץ 13, ת"א).

להרשמה לחץ כאן <<

מלא הפרטים המבוקשים ונציג מטעמנו יצור עימכם קשר ויעדכן לגבי מועד הקורס הקרוב.



info@effectiveonline.co.il, 09-7643541