



קורס "נאמן בטיחות מזון"

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 - מבצע לנרשמים עד 20 לילוי - 2000 ₪ למשתתף

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:

4 לאוגוסט בשעה 9:00 ועד 16:00

(המשך הקורס ב-11.8.20, 1.9.20, 8.9.20)

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
עד 24 שעות להשלמת ההרשמה.

אפקטיב
ACADEMY

info@effectiveonline.co.il, 09-7643541

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 וזרימה תהליכית נכונה.