Gewährleistung der Lebensmittelsicherheit bei Ernährungsworkshops

REFERENZ: HYG044
Trainer: LUXCONTROL S.A.

3.0 Stunden

Beschreibung

Wer Kindern Koch- und Backaktivitäten anbieten möchte, muss über Grundkenntnisse in Lebensmittelhygiene verfügen und das Allergenrisiko kontrollieren.

Ziele

Ziel dieser Schulung ist die Sensibilisierung für die Lebensmittelhygiene bei Ernährungsworkshops mit Kindern.

Wer Kindern Koch- und Backaktivitäten anbieten möchte, muss über Grundkenntnisse in Lebensmittelhygiene verfügen und das Allergenrisiko kontrollieren.
Diese Schulung ist im Rahmen des Leitfadens für eine gute Hygienepraxis in Kindertageseinrichtungen (Kinderkrippen, Kindertagesstätten, Maisons Relais, ...) obligatorisch, sobald den Kindern Mahlzeiten serviert werden.

Zielpublikum

Mitarbeiter von Kindertageseinrichtungen (Kinderkrippen, Kindertagesstätten, Maisons Relais, ...).

Inhalt

- Hygiene von Mitarbeitern und Kindern
- Kühlkette und Lebensmittelmikrobiologie
- Gute Hygienepraxis bei Ernährungsworkshops
- Lebensmittelallergien
- Einfache und strikte Diäten

Pädagogik

Theoretische Ausführungen, praktische Fallbeispiele, Diskussionen, Erfahrungsaustausch.

Angaben

/