



# Schulungsangebot

## "Grundkenntnisse Lebensmittelsicherheit für Mitarbeitende in der Küche"

### Haben Sie beruflich mit Lebensmitteln zu tun?

Dann wissen Sie bestimmt, dass die Hygieneverordnung verlangt, dass Betriebsangestellte in Fragen der Lebensmittelhygiene angewiesen oder geschult sind.

### Fehlt Ihnen die Zeit oder liegt Ihnen das Schulen weniger?

Kein Problem – wir übernehmen diese Aufgabe gerne für Sie. Wir bieten Ihnen dazu zwei Kurse an. Deren Durchführung erfolgt durch ausgewiesene Spezialisten.

|                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                        |
|------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------|
| <b>Kursorte &amp; -daten</b> | <b>Basel:</b> Klubschule Migros, Jurastr. 4, 4053 Basel<br>Kurs 1, Mittwoch, 26.08.09 / Kurs 2, Mittwoch, 23.09.09<br>Kurs 1, Montag, 19.10.09 / Kurs 2, Montag, 23.11.09                                                                                                                                        | 13:45 - 17:00 Uhr<br>13:45 - 17:00 Uhr |
|                              | <b>Bern:</b> Klubschule Migros, Marktgasse 46, 3011 Bern<br>Kurs 1, Montag, 24.08.09 / Kurs 2, Montag, 21.09.09<br>Kurs 1, Mittwoch, 28.10.09 / Kurs 2, Mittwoch, 25.11.09                                                                                                                                       | 13:30 - 16:45 Uhr<br>13:30 - 16:45 Uhr |
|                              | <b>Zürich:</b> Klubschule Migros Wengihof, Engelstr. 6, 8005 Zürich<br>Kurs 1, Montag, 17.08.09 / Kurs 2, Montag, 14.09.09<br>Kurs 1, Mittwoch, 21.10.09 / Kurs 2, Mittwoch, 25.11.09                                                                                                                            | 14:30 - 17:45 Uhr<br>14:30 - 17:45 Uhr |
|                              | <b>Davos:</b> Kursdetails siehe Internetlink unter Anmeldung                                                                                                                                                                                                                                                     |                                        |
|                              | <b>St. Moritz:</b> Kursdetails siehe Internetlink unter Anmeldung                                                                                                                                                                                                                                                |                                        |
| <b>Anmeldung</b>             | Anmeldung ausschliesslich über Internet:<br><a href="http://www.johnsondiverseych.com">www.johnsondiverseych.com</a><br>1. Auf «Training Center» klicken (rechts oben)<br>2. Unter «Kurs reservieren» auf «Fachkurse» klicken<br>3. Bei «Lebensmittelsicherheit in der Küche» auf «Kurs 1» oder «Kurs 2» klicken |                                        |

Training

A  SAFEKEY™ Solution



|                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|---------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Kursbeschreibung</b>   | <p>Diese Kurse vermitteln die theoretischen Basiskenntnisse rund um die Lebensmittelsicherheit. Der Schwerpunkt liegt in der Vermittlung von Fachwissen zur leichteren Umsetzung der Lebensmittelhygiene in der Praxis. Die Kursinhalte werden in einfacher und verständlicher Form präsentiert und bearbeitet.</p> <p>Alle Teilnehmerinnen und Teilnehmer erhalten eine Kursbestätigung.</p>                                                                                                                                                                 |
| <b>Zielgruppe</b>         | <p>Der Kurs 1 richtet sich an alle Personen, die in einem lebensmittelverarbeitenden Betrieb arbeiten und eine Grundausbildung in Lebensmittelsicherheit / -hygiene benötigen. Dies umfasst vor allem MitarbeiterInnen aus der Gastronomie, der Hotellerie, dem Catering, dem Gesundheitswesen, dem Detailhandel, der Lebensmittelindustrie oder von Ausbildungs-/Weiterbildungsinstitutionen.</p> <p>Der Kurs 2 richtet sich an Absolventen des Kurses 1 sowie an Küchenchefs oder Vorgesetzte. Die Grundkenntnisse aus dem Kurs 1 werden vorausgesetzt.</p> |
| <b>Inhalt &amp; Preis</b> | <p>Kurs 1: - Lebensmittelrechtliche Grundlagen<br/>- Mikrobiologie<br/>- Personalhygiene<br/>- Betriebshygiene <span style="float: right;">Fr. 180.- exkl. 7.6% MWSt</span></p> <p>Kurs 2: - Lebensmittelhygiene (Warenfluss)<br/>- Gute Hygienepaxis<br/>- Elemente der Selbstkontrolle<br/>- Tätigkeiten der Lebensmittelkontrolle <span style="float: right;">Fr. 180.- exkl. 7.6% MWSt</span></p>                                                                                                                                                         |

## Wir freuen uns auf Sie

JohnsonDiversey Consulting (JDC) wird als separate Division von JohnsonDiversey geführt. JDC erbringt Dienstleistungen mit dem Schwerpunkt Lebensmittelsicherheit.

JohnsonDiversey ist ein internationales Unternehmen und in ca. 90 Ländern weltweit tätig. Es nimmt eine führende Stellung auf dem Gebiet der professionellen Reinigung, Hygiene und Werterhaltung ein.