

[Home](#) / [Albeda Academie](#) / [Facilitaire dienstverlening](#) / HACCP voor kleinschalig wonen, keuken- en restaurantmedewerkers

## HACCP voor kleinschalig wonen, keuken- en restaurantmedewerkers

---

### Inhoud

- Gevaren voor voedsel
- Voedselveiligheid
- Wetgeving
- Veilig werken met voedsel
- Basis beheersmaatregelen
- Bijzondere beheersmaatregelen

### Doel

Keuken- en restaurantmedewerkers voeren in hun werkgedrag de hygiënecode (HACCP) uit en passen de juiste vaardigheden toe. De medewerkers werken volgens de procedures en kunnen afwijkingen signaleren.

### Toelatingseisen

Een speciale vooropleiding is niet vereist. Wel is een goede beheersing van de Nederlandse taal in woord en geschrift gewenst.

### Praktische info

Deze scholing kan incompany worden gegeven. Vooraf wordt een analyse gemaakt van de werkzaamheden waardoor de lesstof goed aansluit op de huidige en toekomstige situatie binnen de organisatie.

Open inschrijving voor deze scholing is ook mogelijk door het invullen van het inschrijfformulier.

### Lesdata

In overleg en bij voldoende aanmeldingen.

### Certificering

Bij het goed afronden van de opdrachten en bij voldoende aanwezigheid van de lessen, ontvang je een certificaat van Albeda.

---

## Vragen of opmerkingen?

- De heer J. Vogel, 06 469 44 276 (locatie Haastrechtstraat)
  - Mevrouw S. van Hulten - Hoetink, 06 506 82 881 (locatie Haastrechtstraat)
- 

## Aanmelden

<b>Duur</b>	2 dagdelen van 3 uur
<b>Kosten</b>	Op aanvraag
<b>Cursusinhoud</b>	Keuken- en restaurantmedewerkers voeren in hun werkgedrag de hygiënecode (HACCP) uit en passen de juiste vaardigheden toe. De medewerkers werken volgens de procedures en kunnen afwijkingen signaleren.