



## GASTRONOMIE



## FOOD SAFETY AND HYGIENE

### TEMATICĂ

- Noțiuni privind securitatea alimentelor
- Igiena alimentară și problemele acesteia
- Programele de autocontrol și implementarea lor
- Politica firmei privind siguranța alimentelor: "Toate preparatele noastre sunt sigure pentru consum"
- Managementul crizei sau "Ce facem dacă totuși se întâmplă?"

### DETALII CURS

- Se organizează în clasă
- Se acordă certificat de tip THR

### DURATĂ

12 ore - 2 zile