

# Jhk



JIHOČESKÁ  
HOSPODÁŘSKÁ  
KOMORA

Vás zve na seminář

# Hygienické minimum stravování

#jihoceskepodnikani

2.dubna, 9:00 - 13:00

Jindřichův Hradec,  
nám. Míru 140, za-  
sedací místnost OHK  
J.Hradec

Lektor: Irena Spitznerová

Určeno pro: vedoucí školních jídelen,  
majitele restaurací,  
kuchaře

## Obsah semináře:

- systém evidence a problematika HACCP
- alimentární onemocnění-(salmonela, zlatý stafylokok atd) příklady z praxe
- jak reagovat na stížnosti a jak je zdůvodnit
- jak reagovat na běžnou kontrolu
- chlazené a hotové pokrmy (teplota výdaje, skladování atd)
- osobní a provozní hygiena
- plísňe
- povinnosti zaměstnavatele a zaměstnance (zdravotní průkaz, lékařská prohlídka atd)
- blokové pokuty

## Podmínky účasti:

- Po obdržení Vaší přihlášky od nás obdržíte potvrzení o registraci
- Účastnický poplatek uhradte, prosím, bankovním převodem: **účet č. 12912613/0300 – variabilní symbol: 16020420**
- Daňový doklad Vám bude předán v den konání semináře, případně zaslán poštou ve lhůtě 14 dní od data konání semináře
- Součástí poplatku za seminář je také občerstvení
- Přihlášku můžete stornovat nejpozději 7 dnů před konáním semináře (včetně dnů pracovního volna). V tomto případě bude účastnický poplatek vrácen v plné výši
- Při odhlášení účastníka méně než 7 dnů před akcí účtujeme 100 % částky za kurz
- Organizace může na seminář dle potřeby vyslat náhradníka
- Při neúčasti na semináři poplatek nevracíme

## Cena semináře

700,- Kč

## Cena pro člena Jhk

400,- Kč

**V ceně je zahrnuto:** školící materiál, certifikát o absolvování, občerstvení...

**Garant akce:** Kateřina Bohdanecká | bohdanecka@jhc.cz. | +420 725 562 314

Detail akce

Registrace

Přihlaste se nejpozději do: 30.3.2020

Jhk.cz