



JIHOČESKÁ
HOSPODÁŘSKÁ
KOMORA

Vás zve na seminář

#jihoceskepodnikani

Hygienické minimum stravování

Datum: 23.6.2020 od 9 hodin

Místo konání: zasedací
místnost OHK Jindřichův
Hradec, nám. Míru 140

Lektor: Spitzerová Irene

Určeno pro: majitele, jednatele, zaměstnance

Obsah semináře:

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

Podmínky účasti:

- Účastnický poplatek uhradte, prosím, bankovním převodem: účet č. 12912613/0300 – variabilní symbol: 16230620
- Po obdržení Vaší přihlášky od nás obdržíte potvrzení o registraci
- Daňový doklad Vám bude zaslán po připsání platby na účet
- Přihlášku můžete stornovat nejpozději 7 dnů před konáním semináře (včetně dnů prac. 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 s DPH

Cena pro člena Jhk

400,- Kč s DPH

V ceně je zahrnuto: Školící materiály, občerstvení, certifikát o absolvování

Garant akce: Kateřina Bohdanecká, boh danecka@jhk.cz, 725 562 314

Detail akce

Registrace

Přihlaste se nejpozději do: 19.6.2020

Jhk.cz