

Aus- und Weiterbildung für die Gastronomie

Hygieneschulung gemäß Verordnung 852(EU)2004
Folgebelehrung nach §43 IfSG (Infektionsschutzgesetz)

Bankenkonformer
**E-Learning
Kurs**
Zertifikat inklusive



Empfohlen von:



Fit in Hygiene & HACCP

E-Learning für die Gastronomie

Kompakte Qualifizierung

Mit dem Online-Training Angebot bieten wir Ihnen eine effiziente und kompakte Qualifizierung, in der das Thema „Hygiene“ auf anschauliche und abwechslungsreiche Art und Weise vermittelt wird.

Flexibilität

Ihre Mitarbeiter können jederzeit per PC oder mobilem Endgerät (Tablet) und von jedem beliebigen Ort aus lernen. So sparen Sie Reise- und Schulungskosten.

HACCP-Anforderungen erfüllt

Die E-Learning Angebote erfüllen die rechtlichen Anforderungen für HACCP-Schulungen und wurden in Zusammenarbeit mit Lebensmittelkontrolleuren entwickelt.

Ihr Nutzen

- ✓ *Zeitliche und örtliche Flexibilität*
- ✓ *Vermeidung von zusätzlichen Reise- und Schulungskosten*
- ✓ *Fachlich erstklassige und qualitätsgesicherte Inhalte*
- ✓ *Abwechslungsreich und motivierend*



Praxisnaher Medienmix

Zahlreiche Beispiele aus der Praxis, Videos, Erklärfilme und Frage-Antwort-Einheiten vermitteln die Inhalte abwechslungsreich. Dadurch ist das Lernen sehr motivierend und unterhaltsam, ein hoher Interaktionsgrad mit Fragetests unterstützt den Lernprozess zusätzlich.

Aktualität der Rechtsgrundlagen

Sämtliche Verordnungen zur Lebensmittelhygiene und zum Infektionsschutz werden berücksichtigt. Alle Lerninhalte wurden zusammen mit führenden Unternehmen der Systemgastronomie entwickelt und von Branchenspezialisten qualitätsgesichert.

Abgedeckte Themenbereiche

- Hygiene- und Mikrobiologische Grundlagen
- Personalhygiene & Infektionsschutz
- Betriebshygiene
- Reinigung und Desinfektion
- Schädlingsbekämpfung
- Schankanlagen
- Abfallentsorgung
- Prozesshygiene
- Wareneingang
- Lebensmittellagerung
- Speisenzubereitung
- Warenausgabe
- Produkthygiene
- Lebensmittelverarbeitung

Hygiene aktuell & mobil

Be „up to date“ - plattformunabhängig

Flexibel einsetzbar

Das Hygiene-Netzwerk E-Learning kann in unterschiedlichen Kontexten eingesetzt werden.

Die Lernerfolgskontrolle erfolgt jeweils in Form eines Abschlusstests, der alle relevanten Themen abdeckt. Abschließend gibt es ein entsprechendes Teilnahmezertifikat.

Motivierend, effizient & praxisnah

Durch die hohe Interaktivität und die multimediale Aufbereitung ist das Hygiene-Training sehr motivierend und kurzweilig. Faktenwissen bspw. zu den Arten von Mikroorganismen oder zur Überwachung der Temperatur bei der Lebensmittellagerung, wird durch Texte, Grafiken oder Diagramme vermittelt, verhaltensbezogenes und handlungsorientiertes Wissen mittels Erklärfilmen, Praxisvideos oder Animationen.

Aktuell und anpassbar

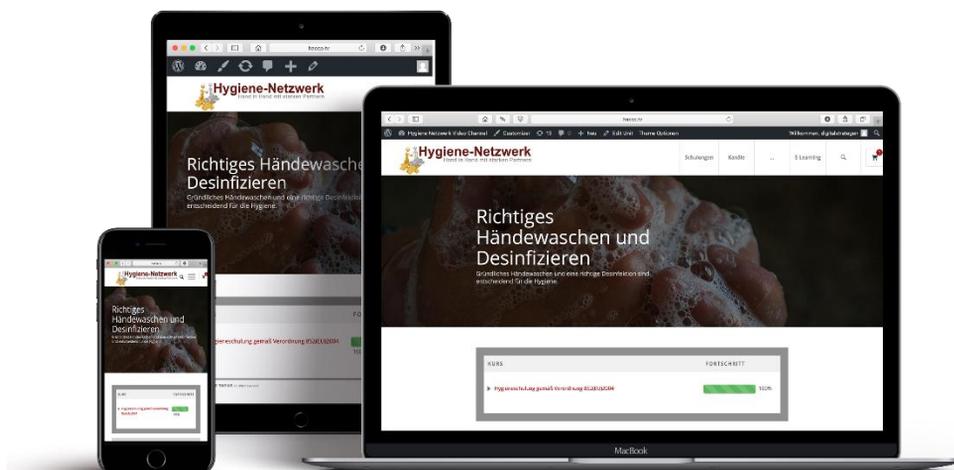
Die Inhalte werden regelmäßig aktualisiert, sodass gesetzliche Neuerungen – zum Beispiel zur Kennzeichnung von Zusatzstoffen oder Allergenen – umgehend berücksichtigt werden können. Sie sind zudem problemlos um unternehmensspezifische Hygiene-Themen erweiterbar.

Mobil & plattformunabhängig

Alle unsere Lerninhalte können unabhängig vom Betriebssystem mit Desktop-PCs und Notebooks auf allen gängigen Browsern sowie mit mobilen Endgeräten (Tablets) mit iOS und Android durchgeführt werden.

Bestätigte Banken-Konformität

Die Sicherheitsstandards & Anforderungen entsprechen dem aktuellen Bankenstandard. Die Konformität wird durch den erfolgreichen Einsatz im Bankenwesen bestätigt.



Kostenkontrolle

Bedarfsorientiertes Lizenzmodell

Bedarfsorientiertes Lizenzmodell

Mit unserem flexiblen und bedarfsorientierten Lizenzmodell gehen wir auf Ihre Bedürfnisse ein. Sie können jederzeit Einzelnutzer-Lizenzen oder Jahreslizenzen für die Anzahl an Nutzern (Staffelpreise)

erwerben, die Sie benötigen und diese beliebig erweitern. Darüber hinaus ist es auch möglich, eine Unternehmenslizenz für alle Mitarbeiter zu erwerben.

Aktuelles Kursangebot:
www.hygiene-akademie.eu

Sie haben Interesse an unserem E-Learning? Sie benötigen weiterführende Unterstützung im Bereich HACCP, Hygieneschulung, Hygiene-Zertifizierung?

Hygiene-Netzwerk GmbH & Co KG

Eifelwerkstraße 1, D-54655 Malbergweich

Tel.: 0800/788 788 1
(kostenfrei aus dem deutschen Festnetz)

www.hygiene-netzwerk.de
info@hygiene-netzwerk.de