

Voedselveiligheid in de praktijk

Hoe legt u het belang van voedselveiligheid uit aan uw studenten?

Er zijn geen data gepland. Meld s.v.p. uw interesse voor deze cursus bij helpdesk@bijscholingvmbob.nl (mailto:helpdesk@bijscholingvmbob.nl? SUBJECT=Belangstelling%20voor%20Voedselveiligheid%20in%20de%20praktijk).



STUDIEBELASTINGSUREN

Relatie met beroepsgericht programma:
Complete profieldeel en keuzevakken HBR

Contacturen	5
Vorbereiding en huiswerk	0
TOTAAL	5

Inhoud

In deze scholing leggen we uit wat het belang is van voedselveiligheid. We leren de docenten een Hygiëncode (bakkerij of horeca) optimaal toe te passen in de omgeving van een schoolpraktijk ruimte of stage bedrijf. Hierdoor zorgt men voor een betere naleving van het voedselveiligheidsplan.

Voorkennis nodig:	Nee
Werkvorm:	training
Scholingsveld:	praktijkleer / vakkennis
Vorbereiding noodzakelijk:	Nee
Aanbod mogelijk gemaakt door OCW en VO-raad:	Ja

Aanbieder:	FoodBase
Soort aanbieder:	kennis / praktijkcentrum
Contactpersoon:	Sjaak Waasdorp
E-mailadres:	hbrbijscholing@gmail.com (mailto:hbrbijscholing@gmail.com)

Cursusdata:

Er zijn geen data gepland. Meld s.v.p. uw interesse voor deze cursus bij helpdesk@bijscholingvmbob.nl (mailto:helpdesk@bijscholingvmbob.nl? SUBJECT=Belangstelling%20voor%20Voedselveiligheid%20in%20de%20praktijk).

Prijs:	150 euro per persoon
--------	----------------------

Gevalideerd door lerarenregister: -

Leercyclus benoemd: Nee