Gaststättenunterrichtung - Vollzeit

Kurs-Nr. GAGU-243

Beschreibung

Der Gewerbetreibende, der eine Gaststätte eröffnen oder übernehmen will, kommt täglich mit Lebensmitteln in Kontakt. Er muss wissen, wie Lebensmittel zu behandeln oder aufzubewahren sind, wie die notwendigen Hygieneregeln lauten. Eine falsche Behandlung von Lebensmitteln, das Nichtbeachten der Hygienevorschriften beeinträchtigt die Qualität der Speisen und Getränke. Die Unterrichtung im Gaststättengewerbe soll sicherstellen, dass der Teilnehmer mit den Grundzügen der wichtigsten Vorschriften im Lebensmittelrecht als vertraut gelten kann. Werden die Vorschriften nicht beachtet, können Bußgelder fällig werden. Auch der Entzug der Erlaubnis ist möglich. Wer die lebensmittelrechtlichen Vorschriften befolgt, muss bei Kontrolle durch Überwachungsämter keine Beanstandungen und Bußgelder befürchten.

Zielgruppe

Gewerbetreibende, die eine Gaststätte eröffnen oder übernehmen möchten

Inhalt

•Grundzüge des Lebensmittelrechts
•Lebensmittelkunde
•Regeln der Lebensmittelhygiene
•Kennzeichnung von Lebensmitteln
•Gaststättengesetz
•Jugendschutzgesetz
•Berufsgenossenschaft
•Versicherungen

Abschluss

- IHK-Bescheinigung

Hinweis

Die einmal erteilte Bescheinigung der IHK gilt bundesweit und unbefristet.

Veranstaltung online ansehen

https://www.ihkakademie-sbh.de/weiterbildung/details/gaststaettenunterrichtung-vollzeit_116448

Standort und Termin

MI
15
MAI 2024

15. Mai 2024
Villingen-Schwenningen
Vollzeit

Termindetails

14:00 - 17:30 Uhr

Investition

€ 85,-
inkl. Unterlagen

Ansprechpartner

Andreas Westphal

07721 922-172
07721 922-9172
westphal@vs.ihk.de

Veranstaltungsort

IHK Akademie

Albert-Schweitzer-Str. 7
78052 Villingen-Schwenningen

Dozenten

- Josef Vogt