

Kurz Manažer bezpečnosti potravin

Svaz obchodu a cestovního ruchu ČR realizuje v roce 2007 cyklus školení pro zvýšení kvality služeb v cestovním ruchu. Jedná se o projekt Manažer bezpečnosti potravin financovaný z Evropského sociálního fondu. Projekt se skládá ze dvou typů školení – **Manažer bezpečnosti potravin v gastronomii** a **Technik HACCP**.

Během února až června proběhlo školení Manažer bezpečnosti potravin, kde bylo vyškoleno 25 osob, které získaly certifikát „Manažer bezpečnosti potravin“ od České společnosti pro jakost. Školení se účastnili jak pracovníci gastroprovozů (tedy pracovníci hotelů, restaurací, barů i kaváren), tak poradenské firmy, které pomáhají zpracovávat plány bezpečnosti potravin pro restaurace a hotely či jiné gastroprovozy.

Na podzim 2007 jsou realizovány kurzy Technik HACCP určené především vedoucím pracovníkům gastroprovozů. Kurz nabízí nejenom aktuální informace, komplexní přehled legislativy a jiných požadavků, které musí provozovatel gastrozařízení splnit, ale také praktické příklady, diskusi s odborníky na dané téma a také debatu se zástupci kontrolních orgánů.

Na školení se můžou přihlásit pracující na území hlavního města Prahy.

V říjnu a listopadu proběhnou **poslední kurzy Technika HACCP**, proto se na školení **přihlaste ještě dnes!**

Termíny školení Technik HACCP:

- 1. – 2.10.2007
- 30. – 31.10.2007
- 7. – 8.11.2007

Místo konání: Praha, Business Park Košíře, Jinonická 80

Pro bližší informace prosím kontaktujte Mgr. Ivanu Holasovou, socrbrno@socr.cz, tel.: 548 210 403.

Věříme, že projekt přispěje k Vašemu dalšímu profesionálnímu rozvoji!

