Spezialist/-in für Hygienemanagement (IHK)

Hygienestrategien planen und umsetzen | **Termin 2024**

© Pierell_adobestock.com

INSTITUTE OF CULINARY ART®
ACADEMY

AEK
AKADEMIE FÜR ERNÄHRUNG
UND KULINARIK

IHK Gastronomisches
Bildungszentrum Koblenz

Spezialist/-in für Hygienemanagement (IHK)

Hygienestrategien planen
und umsetzen

Mehr denn je sind Unternehmen auf Experten/Expertinnen angewiesen, die Hygienestrategien entwickeln und umsetzen sowie neue Prozesse implementieren können. Dazu werden oft Mitarbeitende von der Geschäftsführung zu Hygienebeauftragten bestimmt und sind verantwortlich für die Umsetzung entsprechender Konzepte. Die Erfüllung dieser Aufgabe ist im Wesentlichen daran gebunden, dass gesetzliche Bestimmungen bekannt sind, Gefahrenanalysen erstellt und Lenkungsmaßnahmen überwacht werden können. Das Gastronomische Bildungszentrum der Industrie- und Handelskammer Koblenz, in Kooperation mit der ICA Academy, bietet den Zertifikatslehrgang Spezialist/-in für Hygienemanagement (IHK) an. Inhalte des Onlinelehrgangs sind: Prozesshygiene, Lebensmittelrecht, Eigenkotrollen, Krisenmanagement, Lagerhygiene, Abfallmanagement, Reinigung und Desinfektion sowie HACCP. Die Themen werden im Rahmen von Live Online Trainings und Studienbriefen vermittelt. Durch die Erstellung von Projektarbeiten werden schon während der Weiterbildung die Seminarinhalte praxisbezogen angewendet. Die Qualifikation ist thematisch in 11 Module gegliedert und wird berufsbegleitend durchgeführt. Reisen sind im Rahmen dieses Kurses nicht notwendig.

Das Konzept

Der Lehrgang umfasst 11 Module, die jeweils durch ein Live-Online-Training und Studienbriefe durchgeführt werden. Begleitend erstellen die Teilnehmenden eine Projektarbeit. Die Gesamtlaufzeit beträgt 56 Seminarstunden und kann wahlweise innerhalb von sechs oder 12 Wochen absolvierten werden. Das Seminar wird als Blended Learning Format angeboten:

Live-Online-Training	32 Seminarstunden
Projektarbeiten	14 Seminarstunden
Lernbriefe	10 Seminarstunden

Ziel

Teilnehmende erhalten umfangreiches Basiswissen, um Hygienestandards einzuführen, umzusetzen und zu überwachen. Durch ihre Kenntnisse im Bereich der Risikoanalyse, sind die Absolventen/Absolventinnen in der Lage, individuelle Hygienerichtlinien für das eigene Unternehmen zu erstellen und zu dokumentieren.

Prüfung

Die Weiterbildung schließt mit einer IHK-Zertifikatsprüfung ab.

Termin

Start:
03.09.2024

Dauer:
12 Wochen
jeweils dienstags 17:00 - max. 20:00 Uhr

Prüfung: 18.11.2024

Preis

Seminar	1.490,00 € zzgl.
Prüfung	150,00 €

Ein gemeinsames Bildungsangebot der Kooperationspartner GBZ und ICA Academy.

Rahmenplan

Modul 1	Live-Online-Training		
Modul 2	Live-Online-Training	Projektarbeit	Literatur
Modul 3	Live-Online-Training	Projektarbeit	Literatur
Modul 4	Live-Online-Training	Projektarbeit	
Modul 5	Live-Online-Training	Projektarbeit	Literatur
Modul 6	Live-Online-Training	Projektarbeit	Literatur
Modul 7	Live-Online-Training		Literatur
Modul 8	Live-Online-Training		Literatur
Modul 9	Live-Online-Training		Literatur
Modul 10	Live-Online-Training	Projektarbeit	Literatur
Modul 11	Live-Online-Training	Projektarbeit	Literatur
Modulprüfung			

Modul	Inhalt
1	Eigenschaften von Lebensmitteln
2	Lebensmittelmikrobiologie
3	Hygiene Anforderungen an die Herstellung und Verarbeitung von Lebensmitteln
4	Recht
5	Kennzeichnung
6	Betriebliche Eigenkontrolle, Dokumentation
7	Havarieplan, Krisenmanagement
8	Anforderung an Lagerung
9	Nachhaltigkeit in der Abfallwirtschaft
10	Reinigung und Desinfektion
11	HACCP – Gefahren- und Risikoanalyse
12	Zertifikatsprüfung

Kontakt

Gastronomisches Bildungszentrum Koblenz e. V.
Akademie für Ernährung und Kulinarik

Vertreten durch den Vorstand
Olaf Gstettner, Vorsitzender
Dr. Sabine Dyas, Geschäftsführerin

Hohenfelder Straße 12
D-56068 Koblenz
+49 (0) 261 30489-32
kontakt@gbz-koblenz.de
www.gbz-koblenz.de

Vereinsregister Amtsgericht
Koblenz VR 2868
Umsatzsteuer-ID DE 148 722 790

Die Akademie für Ernährung und Kulinarik (AEK) ist Teil des Gastronomischen Bildungszentrums Koblenz e. V. (GBZ) und bietet umfassende Bildungsangebote für das Ernährungswesen und Küchenhandwerk. Dabei legt die AEK ihre Schwerpunkte sowohl auf Kochhandwerk und Kochkunst, wie auch auf Diätetik, Ernährungswissenschaft sowie Führungskompetenz.

Mit dem umfangreichen Kursangebot wird die AEK den unterschiedlichen Niveaus im Verpflegungsbereich gerecht. Sie bietet sowohl Azubis und Quereinsteigern/Quereinsteigerinnen berufsbegleitende Qualifikationschancen als auch interessante Spezialisierungen und Entwicklungsmöglichkeiten für Berufsprofis. Die Unterschiede von Großküche zu Sternegastronomie sowie zwischen Ernährungsberatern/-beraterinnen und Köchen/Köchinnen können im gemeinsamen Lernen zum entscheidenden Wissensvorsprung werden, der den Erfolg maßgeblich mit beeinflusst.

Das Gastronomische Bildungszentrum Koblenz (GBZ) ist eine selbstständige Bildungseinrichtung der Industrie- und Handelskammer Koblenz. Mit einem hoch qualifizierten Team, namhaften Dozenten und modernster Ausstattung ist das Niveau unserer Aus- und Weiterbildungsangebote in den letzten Jahren weiter deutlich gewachsen. Sowohl in Bezug auf Praxiserfahrung, didaktische Kompetenz, aber auch bei digitalen Lernmethoden oder aktuellen technischen und handwerklichen Trends spielt das GBZ überregional auf Augenhöhe mit TOP-Bildungsinstituten der Gastronomie.

Änderungen in den Angeboten vorbehalten. Ähnliche bzw. vergleichbare Bildungsangebote finden Sie in Datenbanken im Internet, wie zum Beispiel “WIS” o der erfragen Sie diese bei den Weiterbildungsberatenden der Industrie- und Handelskammer.

IHK Gastronomisches Bildungszentrum Koblenz