

"Разработка и внедрение системы ХАССП на предприятии общественного питания. По

Краснодар, Россия

Практический семинар (16 ак.ч.)

По окончании обучения выдается Удостоверение о повышении квалификации по программе дополнительного профессионального образования в объеме 72 ак.час, из них 16 ак.час. очно.

Ведущий семинара:

Главный специалист Центра сертификации и внедрения ХАССП на предприятии (Москва), с опытом работы главным технологом производства в крупных организациях Краснодарского края (Ашан, Лента, Сеть ресторанов ...)

В программе обучения:

Часть 1. Разработка и внедрение системы ХАССП

Выявление и анализ биологических, физических и химических опасностей. ОППУ. Этапы разработки и внедрения системы менеджмента безопасности пищевых продуктов. Документы системы ХАССП
План ХАССП Управление несоответствие.

Выбор мер контроля над опасностями и управление ими.

Часть 2. Подготовка к проверке Роспотребнадзора за 2 дня.

Стоимость обучения 13500 руб.

Подробнее: pleade.ru/edu-inc/haccp-rest.shtml

Календарь курсов, семинаров в школе ресторатора: pleade.ru/edu/seminars09.shtml

Телефон для справок: (861) 274-32-38; 8928-401-56-77

Цена: **13 500 \$**

Тип объявления:
Услуги, предлагаю

Торг: неуместен

Гончарова Анна

(861) 274-77-36

**г.Краснодар, ул.Карасунская,
82/1.**