

Referenten



Cathrin Schulz
Lebensmittelkontrolleurin



Stefan Tannenberg
Sachverständiger für LM
Staatl. gepr. Betriebswirt



Torsten Wagner
IT-Dozent
Datenschutzbeauftragter

Kontaktdaten

Ester Pauly

Leiterin
Forum Diätetik & Ernährung
pauly@gbz-koblenz.de

Ute Uenzen

Seminarbüro
Forum Diätetik & Ernährung
uenzen@gbz-koblenz.de

Gastronomisches Bildungszentrum e.V.
eine Bildungseinrichtung der Industrie- und
Handelskammer Koblenz

Forum Diätetik & Ernährung
Hohenfelder Straße 12
56068 Koblenz



IHK-Zertifikatslehrgang zum Qualitätsbeauftragten im Lebensmittelbereich

Zertifiziert nach

DIN EN ISO 9001
Stand Aug 2011

Tel.: 02 61/3 04 89-32

Fax: 0 2 61/3 04 89-34

internet: www.forum-diaetetik.de

Berufsbegleitende Weiterbildung für
Gastronomie, Gemeinschaftsverpflegung
und Lebensmittelbetriebe



Qualitätsmanagement im Küchenalltag

An die Verantwortlichen aus Betrieben der Lebensmittelbranche werden im Rahmen der Zertifizierung hohe Anforderungen gestellt, die Umsetzung ist aber oft ein „Buch mit sieben Siegeln“. Qualitätsmanagement darf keine Theorie bleiben. Ziel der Weiterbildung zum QMB ist es, ein spezifisches System für die eigenen Abteilung im Unternehmen zu entwickeln und die Mitarbeiter zielgerichtet einzubeziehen. Sie trainieren außerdem den Umgang mit Behörden in Krisensituationen.

Zielgruppe

Küchenleiter oder deren Stellvertreter

Dauer

120 Unterrichtsstunden inkl. Prüfung

Durchführung

freitags – sonntags

jeweils von 09:00 bis 16:30 Uhr

Prüfung

Schriftliche Prüfung und Präsentation

Für den Unterricht benötigen Sie ein Notebook mit folgender Software:

OpenOffice *oder*

LibreOffice *oder*

MS Office

Gebühren

1.950,00 € (VKK 1.750,00 €)

Inhalte

Lebensmittelrecht

- Hygienevorgaben • Kennzeichnung von Lebensmitteln • Gentechnik • Allergiekennzeichnung • Diätverordnung •

Qualitätsmanagement

- Erstellung von Dokumenten • Vorgaben zur Zertifizierung • Zusammenhänge zwischen verschiedenen Systemen (KTQ) • QM-Verfahrensanweisungen • Hinweise und Übungen zur Zertifizierung •



Auditmanagement

- Einführung in Audits • Abweichungsberichte und Korrekturmaßnahmen • QM-Handbuchprüfung • Kommunikationstraining •

IT-Anwendungen für Warenwirtschaft

- Allgemeine Einführung in den Aufbau eines IT-Netzwerks • Übersicht zur allgemeinen Office/Bürosoftware • Branchenspezifische Software • Zukünftige Trends aus dem IT Bereich •

Krisenmanagement

- Rechtliche Grundlagen • Umgang mit Krisensituationen • Kundenverhalten in Krisen • Krisenhandbuch •

Lebensmittelhygiene

- Sensorische Grundlagen • Sensorische Prüfung • Hygienemanagement • Erstellung von Gefahrenanalysen • Mikrobielle Bestimmungen •



Anmeldeformulare erhalten Sie im Internet. Gerne senden wir Ihnen diese auch zu.

