

Kurs i Trygg mat (på web)

Vi i Lilleborg har gleden av å invitere kunder og samarbeidspartnere til vårt fagseminar for alle virksomheter med matlaging og servering. Fagseminaret vil være av interesse for alle som arbeider med næringsmidler, som har opplærings- og/eller IK-mat ansvar.

Dato: 21. oktober 2024, kl. 12:00 – 15:00

Sted: På web

Vi sender dere tilgang til kurset i forkant på lenke

KURSINNHold

Tema:

- Personlig hygiene
- Renhold og desinfeksjon
- Renhold generelt
- Oppvaskmaskin
- IK-Mat med HACCP
- HMS og sikker bruk av produkter

Kurset passer både for personell som drifter spisesteder, eller jobber med mat på institusjoner, storkjøkken, serveringssteder, kiosker og gatekjøkken (HORECA).

Kursmateriell og kursbevis oversendes som pdf.

Pris pr deltaker: 890,-.

Påmeldingsfrist: 11. oktober. Påmeldingen er bindende.

Maksantall 30 stk, men med forbehold om nok påmeldte til å gjennomføre kurset.

Påmelding gjøres via våre nettsider på: www.lilleborg.no under fanen kurs

Kursholder: Guri Kvam, mobil 916 15 115

