

Grunnleggende næringsmiddelrenhold – Åpent renhold

Velkommen til webkurs med Lilleborg for å styrke fagkompetanse
og sikre trygg mat

Dato: tirsdag 28. mai 2024 kl. 12:00-15:00

Sted: Webkurs i TEAMS

KURSINNHold

Vi ser på tema som:

- De juridiske forpliktelsene
- Riktig valg av rengjøringsutstyr
- Rengjøringsmetoder:
 - åpent renhold
 - manuelt renhold
 - bløtlegging

Informasjon:

Kurset passer for alle som jobber med renhold og hygiene som ønsker en oppfriskning av sin kunnskap.

Mål:

Lilleborg legger stor vekt på å skape en riktig holdning til hygiene og renhold i næringsmiddelindustrien. Alle deltagere skal ha en god forståelse av sin rolle, forstå nødvendigheten av bedriftens hygieniske regler, og forstå hvor viktig deres jobb er for å sikre leveransen av trygg mat.

Pris: 1 490,- pr deltaker.

Påmeldingsfrist: fredag 24. mai. Påmeldingen er bindende.

Påmelding gjøres via www.Lilleborg.no

Kurset gjennomføres via Teams, og du kan koble deg opp både via PC, nettbrett eller telefon.

