DESCRIPCION DE EL CURSO

Un plano acelerado de revisión de principios y aplicaciones sanitarias de alimentos, diseñado para promover las habilidades de los gerentes de alimentos en los establecimientos autorizados por Commonwealth of Virginia.

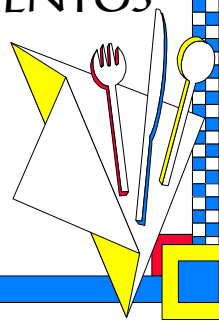
Habiendo terminado exitosamente este curso, los estudiantes registrados en la fundacion naciónal de restaurantes seran condecorados con certificados de mérito.

Este certificado es reconocido por todos los departmentos de salud en Virginia, esta certificacion es mandatoria en algunas areas. (ejemplo: Arlington, Virginia Beach, Hampton, Newport News.)

TOPICOS:

- Proveer Alimentos Sanos
- Salud y Saniamiento
- Estableciendo un Sistema de Seguridad de Alimentos (HAACP)
- Regulaciones de Restaurantes en Virginia
- Manejo de Crisis

CURSO DE CERTIFICATION PARA GERENTES EN EL SERVICIO DE ALIMENTOS



Servir alimentos seguros: un enfoque práctico para alimentos seguros

May 2, 2006
May 9, 2006
May 16, 2006

Presentado por:
Henrico County Health Department
Richmond, VA 23273

¿Qué es?

Un curso desarrollado por la asociación nacional de restaurantes, enseñado por especialistas certificados en el medio ambiente y salud.

El completar exitosamente este curso, el individuo sera reconocido nacionalmente y certificado como gerente de servicio de alimentos.

¿Quién puede atender?

Proprietarios de servicio de alimentos, supervisores, gerentes y empleados.

¿A donde se va a dar la clase?

Henrico Human Services Building, 8600 Dixon Powers Drive, Second Floor.

¿Cuanto tiempo va a tomar?

Este es un curso de tres días dado los martes consecutivos. Las clases comenzarán a las 8:30 a.m. cada día y terminarán a las 4:30 p.m.

¿Cual es el costo?

El costo es de $175.00 para la primera persona que incluye la cuota, el texto, la exáminatión nacional de la certificatión, y ayudas de entrenamiento.

Curso de Certification para Gerentes en el Servicio de Alimentos

¿Cuales son los beneficios?

Entendimiento y prevención de enfermedades y contaminaciones en su restaurante

Conocimlento de HACCP: Hazard Analysis Critical Control Point (Riesgo, Analitico del Punto Crítico de Control), un instrumento importante en la prevención de riesgo para los hoy y para el futuro

Contar con las técnicas más avanzadas para entrenar a los empleados en la práctica y manejo de alimentos

Formar una sociedad con su inspector de salud y con el Departmento de Salud del Condado de Henrico

INFORMACIÓN DE REGISTRACIÓN

NOMBRE _____ NUMERO SEGURO SOCIAL _____

DIRECCIÓN _____ TELEFONO _____

CIUDAD _____ ESTADO _____ ZIP _____

ESTABLECIMIENTO _____ POSICIÓN _____

DIRECCIÓN _____

Favor de completar y devolver con el cheque a:

Henrico County Health Department
P. O. Box 27032
Richmond, VA 23273

Para registración adelantada o información adicional, por favor llamé (804) 501-4529