ESCOLA DE FORMAÇÃO TURÍSTICA E HOTELEIRA

PROEMPREGO

Designação da Acção Higiene e Segurança Alimentar

Área RESTAURAÇÃO / HIGIENE

Duração 25 horas

Conteúdos

→ Noções de microbiologia
→ Noções de higiene
→ Conservação e armazenamento de géneros alimenticios
→ Noções de limpeza e desinfecção
→ Introdução à aplicação do APCPC (Análise de Perigos e Controlo dos Pontos Críticos)

Formador Eng. José Alves

Público-Alvo Activos empregados e desempregados com experiência no sector hoteleiro/ restauração

Local de Realização EFTH (Ponta Delgada)

Horário	09h00 - 13h00 e 14h00 - 18h30		09h00 - 13h00 e 14h00 - 18h00
Dias de Formação	03-Nov	04-Nov	05-Nov

Material necessário

Valor da inscrição

GRATUITO

Inscrições até 15 de Outubro