

THỰC HÀNH ĐẢM BẢO AN TOÀN THỰC PHẨM VÀ ÁP DỤNG 5S TRONG NHÀ HÀNG/ KHÁCH SẠN

Mã số: FM.22000.M1.KS

Chất lượng/Quality

ISO 9001:2008
Lead Auditor ISO 9001:2008
ISO/TS 16949
ISO/IEC 13485

Môi trường/Environment

ISO 14001
Lead Auditor ISO 14001

An toàn và sức khỏe/ Health and Safety

OHSAS 18001
ISO 26000/SA 8000

An toàn thực phẩm/ Food Safety

GMP
HACCP
ISO 22000

Phòng thử nghiệm/ Laboratories

ISO/IEC 17025
ISO 15189

An ninh thông tin/ Information Security

ISO/IEC 27001
ISO 15189

Công cụ cải tiến/ Improvement tools

KPIs
Balanced Scorecard
HRM
TPM
Lean - Six Sigma
Đo lường, đánh giá năng suất
TQM
QCC
Kaizen
5S
SPC/ FMEA
CRM/CSM
Knowledge Management

Giới thiệu chung:

Nhà hàng/khách sạn là nơi phục vụ cho nhóm khách hàng có yêu cầu chất lượng dịch vụ cao. Bên cạnh những đòi hỏi về món ăn ngon, hợp khẩu vị thì vấn đề đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm là một yêu cầu tối quan trọng. Khu vực chế biến, phục vụ luộm thuộm, không đảm bảo vệ sinh sẽ tạo một ấn tượng xấu đối với thực khách, trường hợp để xảy ra ngộ độc thực phẩm thì những tổn kém cho việc khắc phục sự cố và những hậu quả về giảm sút uy tín, mất khách nhiều khi không lường hết được.

Áp dụng các công cụ quản lý thích hợp sẽ giúp nhà hàng/khách sạn quản lý tốt vấn đề an toàn thực phẩm trong các khâu tiếp nhận, chế biến, phục vụ..., mặt khác các công cụ này giúp xây dựng mô hình cung cấp dịch vụ hoàn hảo (Center of Excellence) là cơ sở để các doanh nghiệp phát triển dịch vụ của mình một cách bền vững.

Mục đích:

- Trang bị các kiến thức và kỹ năng về quản lý an toàn thực phẩm trong Nhà hàng/Khách sạn;
- Hướng dẫn thực hành an toàn thực phẩm trong các khâu tiếp nhận, lưu trữ, chế biến, phục vụ...;
- Hướng dẫn thực hành tốt 5S tạo hình ảnh phục vụ an toàn, chuyên nghiệp.

Nội dung:

- Vai trò an toàn thực phẩm trong nhà hàng, khách sạn;
- Các công cụ quản lý an toàn vệ sinh thực phẩm;
- Quy trình chế biến và cung cấp thực phẩm trong nhà hàng, khách sạn;
- Hoạch định cung cấp, chế biến thực phẩm an toàn;
- Đảm bảo an toàn thực phẩm trong thu mua, giao hàng hàng và phân phối;
- Đảm bảo an toàn thực phẩm trong lưu kho, sơ chế;
- Đảm bảo an toàn thực phẩm khi làm đông lạnh, rã đông;
- Đảm bảo an toàn thực phẩm chế biến, nấu, hâm nóng thực phẩm;
- Đảm bảo an toàn thực phẩm trong bán và trưng bày đồ ăn nóng;
- Đảm bảo an toàn thực phẩm trong bán và trưng bày đồ ăn lạnh;
- Thiết kế khu vực trưng bày, phòng ăn chuyên nghiệp và khoa học theo thực hành tốt 5S;
- Bài tập tình huống và các bài thực hành.

Đối tượng tham dự:

Quản lý nhà hàng, bếp trưởng, chuyên viên kỹ thuật, chuyên viên đào tạo, bộ phận kiểm tra chất lượng, bộ phận quản lý chung, bộ phận mua hàng và các đối tượng khác liên quan.

Giảng viên: Giảng viên quản lý chất lượng và an toàn thực phẩm - VPC

Phí tham dự: 1.470.000đ/ 01 đại biểu/ 2 ngày (đã bao gồm 5% thuế VAT)

(Bao gồm: tài liệu, chứng chỉ, giải khát giữa giờ, ăn trưa và các chi phí tổ chức khác)

Lịch học: Ngày **26-27/ 10/ 2010** (từ 8:30 đến 17:00 hàng ngày)