Pentru companii

HEAT
HOSPITALITY EXCELLENCE ACADEMY OF TRANSYLVANIA

în parteneriat cu
Global Swiss Learning

Kitchen Safety Training



Excelență în siguranța și igiena în bucătărie.

Pot sustine standardele tale?

Ridică standardele de siguranță și igienă în bucătărie în câteva ore.
Risc mai mic. Valoare operațională mai mare.

- Îmbunătățește standardele de siguranță și igienă în bucătărie pentru a proteja angajații, oaspeții, infrastructura și buna desfășurare a activităților
- Asigură practici corecte de igienă și respectarea normelor și reglementărilor
- Identifică riscurile de incendiu și aplică măsuri adecvate de intervenție și stingere
- Evită și gestionează accidentele de muncă și aplică măsuri de prim ajutor

Cum HEAT ridică standardele de siguranță în bucătăriile profesionale

Siguranța oaspeților și a angajaților

Practici îmbunătățite de igienă, prevenire a incendiilor și siguranță, care protejează angajații și oaspeții și îți oferă încredere în situații critice

Conformitate

Conformitate constantă cu reglementările de siguranță din bucătărie

Protecția brandului

Protejarea reputației brandului prin reducerea incidentelor legate de siguranță

Valoare crescută

Valoare profesională crescută, consolidarea poziției tale și accelerarea evoluției în carieră

Abordare

Curs 100% digital, în ritm propriu

Cui se adresează programul?

Viitorilor Chefi, angajaților din restaurante, hoteluri și catering

Durată și program

8 ore / în ritm propriu

Certificat

Certificat recunoscut internațional, oferit de Global Swiss Learning și HEAT

Înscriere și plată

49 € / student

Vei primi linkul de înscriere după efectuarea plății și poți începe imediat.



Curriculum

Kitchen Safety Training

1

Introducere

O scurtă prezentare a platformei noastre și a conținutului cursului

2

Igiena și păstrarea valorii

Înveți despre reglementările de igienă, siguranța alimentelor și practicile de curățare

3

Siguranța în muncă

Explorezi siguranța în locul de muncă, prevenirea situațiilor de urgență și răspunsul de prim ajutor

4

Protecția împotriva incendiilor

Înțelegi despre prevenirea riscurilor de incendiu și măsurile de stingere specifice

5

Concluzie

Închei cursul, recapitulezi cunoștințele acumulate și obții certificarea

De ce HEAT?

Pentru că Talentul merită pregătire de top!

Hospitality Excellence Academy of Transylvania

Aducem standardele elvețiene de bucătărie în propria ta bucătărie — prin formare flexibilă și scalabilă — pentru a îmbunătăți performanța și a crește veniturile.

- Chefi traineri cu certificare elvețiană
- Campus modern în Cluj-Napoca

în parteneriat cu

Global Swiss Learning

Conținut educațional utilizat în școli profesionale de top din Elveția, dezvoltat alături de parteneri educaționali și din industrie de elită.

Clienți: grupuri hoteliere și lanțuri de restaurante de referință.

THE RITZ-CARLTON · MARRIOTT · JW MARRIOTT · SHERATON EST. 1937

HYATT · 香港賽馬會 The Hong Kong Jockey Club · GALAXY MACAU 澳門銀河 · Kempinski HOTELIERS SINCE 1897

luzerner kantonsspital LUZERN SURSEE WOLHUSEN · Bindella la vita è bella · FOUR SEASONS · Universitätsspital Basel

BALANCE FAMILIE · Kantonsspital St.Gallen · PRIMUS HOTEL 铂瑞酒店 · naked RETREATS 裸心度假

+ 55 școli profesionale din Elveția

Formează echipe mai puternice în bucătărie!

Programe HEAT concepute pentru consistență, standard și service.

contact@heat-hospitality.com
+40 773 986 541

www.heat-hospitality.com