



Kursthemen

- Personalhygiene
- Infektionsschutzgesetz
- HACCP
- Prozesshygiene und Mikrobiologie
- Getränkechankanlagen
- Hala/Koscher
- Allergenschulung
- Umgang mit empfindlichen Lebensmitteln
- Warenannahme
- Lagerhaltung
- Schädlingsbekämpfung
- Verkauf
- Reinigung und Desinfektion
- Food Defense

- Dekubitus in der Pflege
- Freiheitsentziehende Maßnahmen
- Herausforderndes Verhalten bei Menschen mit Demenz
- Notfälle im Alter
- Sturzprophylaxe
- NBA
- Ernährungsmanagement
- Nadelstichverletzungen
- Förderung der Harnkontinenz in der Pflege
- Erste Hilfe
- Medikamente verabreichen durch Pflegefachkräfte
- Arzneimittel verabreichen durch Pflegehilfskräfte
- Betreuungsrecht
- Personalhygiene im Küchenbereich
- Brandschutzunterweisung
- Grundzüge des Datenschutzrechts
- Datenschutz in der Pflege

- Arbeitssicherheit LKW
- Ladungssicherung
- Hubarbeitsbühnen
- Tankreinigung
- Food Defense
- Personalhygiene
- Betriebshygiene
- HACCP

- Zertifikat
- Kursbericht
- Gesamt-Auswerteliste

Auf Wunsch erstellen wir alle Kurse individuell und firmenspezifisch nach Ihren Vorgaben.

Branchen

Lebensmittelhersteller
Lebensmittel- Einzelhandel
Gastronomie/Hotellerie
Kitas und Schulen

Pflegeeinrichtungen
Pflegedienste

Alle Unternehmen

Alle Unternehmen

Zielgruppen

Produktionsmitarbeiter
Verwaltung/Vertrieb
Lager/Abpackung
Labor
Führungskräfte

Pflegefachkräfte
Pflegehilfskräfte
Pflegeassistenten

Alle Mitarbeiter
Mitarbeiter Büro

Alle Mitarbeiter

Hygiene

Pflege

Logistik

Abschluss