

 Weiterbildung mit Zertifikat

Fachkraft Qualitäts- sicherung im EH



Training &
Entwicklung



Dieses Modul richtet sich an selbstständige Kaufleute, Marktleitungen und Führungskräfte



Die Kursdauer beträgt 4 Tage (2x2).



Maximal 15 Teilnehmende



Fachkraft Qualitätssicherung im EH

Mit Qualität die eigene Marke stärken! Die Weiterbildung ermöglicht Ihnen den selbstverständlichen Umgang mit dem regionalen Handbuch, um damit die Abläufe im Markt zu strukturieren und kontrollieren. Sie werden sicher in der Einhaltung gesetzlicher Vorgaben.

Mit den europaweit einheitlichen Regelungen im Lebensmittelrecht ist die Eigenverantwortung aller Lebensmittelunternehmer:innen klar geregelt.

Für die Kaufleute vor Ort ist es wichtig, sich und die eigenen Mitarbeitenden entsprechend fortzubilden. Die Qualifikation Fachkraft für Qualitätssicherung im Einzelhandel bietet die Möglichkeit, sich fundiertes Fachwissen in allen Bereichen anzueignen.

Darüber hinaus tragen Sie maßgeblich dazu bei, die Anforderungen unseres Qualitätsstandards zu sichern und kontinuierlich zu verbessern.

Was erwartet Sie?

- Zwei Seminarblöcke von insgesamt vier Tagen Dauer
- Praxisnahe Übungen veranschaulichen die Theorie.
- Schriftliche Prüfung

Was müssen Sie mitbringen?

- Eine abgeschlossene kaufmännische Ausbildung oder zwei Jahre Berufserfahrung, davon ein Jahr in einer Frischeabteilung

Wer zertifiziert Sie?

- Gemeinsam mit der Food-Akademie Neuwied verleihen wir Ihnen nach bestandener Prüfung das Zertifikat.

Was sollten Sie sonst noch wissen?

- Das Zertifikat muss nach drei Jahren erneuert werden, damit Sie Ihr Wissen regelmäßig erweitern und nachhaltig aktualisieren.

Wachsen Sie mit uns.



**Training &
Entwicklung**

Weitere
Informationen
auf der Rückseite

Wachsen Sie mit uns.

Seminarnr.
311

BLOCK 01 Recht und Ordnung

- Bedeutung von Qualitätssicherung im Einzelhandel
- Lebensmittelrecht, die wichtigsten Gesetze
- HACCP
- Grundlagen der Mikrobiologie
- QS-Handbuch kennen und anwenden

Dauer: 2 Tage

BLOCK 02 QS in der Praxis

- Gefahrenanalyse durchführen
- Aktuelle Stunde mit regionalen Fachleuten
- Marktbegehung und -auswertung mit Profiblick
- Schulungen der Mitarbeitenden organisieren und selbst durchführen

Dauer: 2 Tage

PRÜFUNG

Am Ende des zweiten Seminarblocks findet eine schriftliche Prüfung statt.
Schriftliche Prüfung: 60 Minuten, 40 Multiple-Choice-Fragen

REZERTIFIZIERUNG nach 3 Jahren

Sie werden über aktuelle Themen informiert, erlangen Kenntnisse über Neuerungen und ihre praktische Anwendung. Das Wissen wird erweitert und vertieft. **So können Sie weiterhin mit Ihrem zertifizierten Wissen werben.**

EDEKA ZENTRALE
Handels Stiftung
Training & Entwicklung
New-York-Ring 6
22297 Hamburg

INFOS & BUCHUNG
Telefon: 040 6377 3355
E-Mail: seminare@edeka.de
Internet: www.seminare.edeka.de

ANMELDUNG



Training &
Entwicklung