

FORMAÇÃO EXECUTIVA

CERTIFICADA ONLINE



TURISMO DE
PORTUGAL

escolas

Regras e Boas Práticas de Higiene e Segurança Alimentar na Restauração

Esta ação visa identificar os principais aspetos a incluir num Plano de Contingência, bem como reforçar junto dos operadores económicos do sector alimentar e seus colaboradores as boas práticas de higiene e segurança alimentar que devem ser cumpridas em todas as fases de produção, reforçando assim, a aplicação do princípio da precaução, a manutenção e o reforço das boas práticas alimentares recomendadas, visando melhorar e potenciar a segurança e resposta dada aos seus clientes.

Conteúdo Programático

- 01 > O que muda para o sector devido ao COVID-19?
- 02 > Como elaborar/aperfeiçoar um plano de contingência .
- 03 > Limpeza e desinfeção dos espaços de trabalho e do pessoal.
- 04 > Medidas de proteção e equipamentos de proteção individual (EPI's) para os funcionários.
- 05 > Maximizar as condições de segurança na receção de mercadorias e organização do economato.
- 06 > Interação com os clientes;
- 07 Ementas e menus;

Formador | Andreia Couto

Data | 12,19,26 maio | 2, 9 de junho

Horário | 15h00 às 18h00

Duração | 15 Horas

