



Training Allergenen

Een medewerker die in aanraking komt met voedsel en dranken moet kennis hebben over allergenen. Van bedrijven wordt geëist dat er volgens de regels van de allergenendeclaratie wordt gewerkt.

Wat is het doel van deze training?

- Het doel van deze training is kennis op te doen over allergenen en allergenenwetgeving.
- En de gasten op de juiste wijze allergenen informatie kunnen verstrekken.

Wat is de inhoud van deze training?

- Wat is een voedselovergevoeligheid?
- Wat is een voedselallergie en een voedselintolerantie?
- Wat zijn de belangrijkste allergenen?
- In welke producten komen ze vaak voor?
- Wat zegt de wet?
- Wat staat op het etiket?
- Wat is allergenen beheer?
- Hoe worden gasten geïnformeerd over allergenen?

Voor wie is deze training?

- Deze training is geschikt voor ondernemers, leidinggevend en medewerkers van o.a. horecagelegenheden, cateringbedrijven, evenementenbureaus, ijsbereiding en Foodtrucks. Maar ook voor beheerders, medewerkers en vrijwilligers van organisaties waar bederfelijke eet- en drinkwaren worden behandeld, bereid en worden uitgegeven zoals: supermarkten, sportkantine, verenigingen en woonzorginstellingen. Er is geen toelatingseis voor deze training.

Hoe kun je deze training volgen?

- Klassikaal (Incompany).
- Klassikaal via teams inschrijven via een opleidingskalender.
- E-learning.

Waarmee wordt de training afgesloten?

- De training wordt afgesloten met een examen waarbij bij voldoende resultaat een certificaat wordt uitgereikt.

Wat is de duur van de training?

- 2 dagdelen van 3 uur inclusief examen

Wat zijn de kosten van de training?

- | | |
|---------------------------|--------------------------|
| • Klassikaal (Incompany)* | € 375,00 per deelnemer** |
| • Klassikaal via teams | € 300,00 per deelnemer |
| • E-learning | € 125,00 per deelnemer |

Wat is de geldigheid van het certificaat?

- Het advies is om de 2 jaar deze training en dit certificaat te herhalen om de kennis up to date te houden.

Wanneer begint de training?

- Incompany in onderling overleg.
- Klassikaal via de opleidingskalender
- E-learning direct.

Welk studiemateriaal is nodig?

- KSS Kort Support Services zorgt voor een syllabus.
- Bij klassikale training via teams heeft de deelnemer toegang tot internet nodig.

*Minimaal 8 deelnemers

**Exclusief BTW

Ons motto bij de trainingen: Leuk, Praktisch, Persoonlijk en Leerzaam