



פתיחת מגמת נאמני תברואה ומזון באורט דן גורמה



אנו שמחים לבשר על פתיחת מגמת בטיחות מזון בניהולו של
ד"ר גידי ציפורי
במסגרת המגמה פרטים אודות הקורס הראשון "נאמן תברואה
במזון".
תאריך פתיחה: 11.02.2020
6 מפגשים בימי ג'
17:00-21:00
מחיר: 1,800 ש"ח כולל מע"מ

קורס 'נאמן תברואה במזון', מעניק לך את הכלים והידע בתחום התברואה, ההיגיינה ובטיחות המזון, בכל תהליכי הרכש, האחסון, הייצור, ההכנה, ההגשה והמכירה.

הקורס מיועד לטבחים, שפים, שף-קונדיטורים, טבחים, קונדיטורים, אופים, שוקולטיירים, קצבים, סגני שפים, קניינים, ראשי מחלקות, מנהלי מטבחים, מוכרי מזון במרכזים/מוסדיים, חברות קייטרינג, מסעדות, קיבוצים, בתי חולים, בתי אבות, משרדי ממשלה וחברות גדולות, ובכלל זה כל העסקים לייצור והגשת מזון בישראל.

בסיום הקורס יערך מבחן הסמכה מטעם משרד הבריאות. תנאי הגשה למבחן: נוכחות ב- 90% מהשעורים. בוגרי הקורס שיעמדו בהצלחה במבחן הגמר הממשלתי ויעמדו בקריטריונים יוסמכו לתפקיד "נאמן תברואה במזון" בנוסף לתפקידם.

מרצי הקורס

ד"ר גידי צפורי – בעל תואר שלישי ב- dr. med-vet Hannover, מנהל "מאה" - המכון הישראלי לאיכות ובטיחות מזון, בעברו הרופא-וטרינר הראשי של עיריית הרצליה, המנהל האקדמי של קורס סייעים וטרינריים במכללת מגיד, המנהל האקדמי של הקורסים לפקחים וטרינריים במכללת הגליל המערבי ומנהל הקורס לרופאים ווטרינריים רשותיים.

שף שמואל מולדובן – לשעבר ראש מדור תזונה, השף הראשי לצה"ל, שף, תברואן מוסמך בוגר ביה"ס לבריאות הציבור במשרד הבריאות, יועץ מומחה לבטיחות מזון ועד מומחה מקצועי לתברואת מזון, מנהל "המרכז לקולינריה ובטיחות מזון". לשעבר, מפקד ביה"ס לאומנויות הבישול בבית הספר ללוגיסטיקה של צה"ל והשף הראשי לצה"ל.

לפרטים נוספים והרשמה



דן גורמה | נס לגויים 53 | תל אביב | 1700502999 | Israel
להסרה דרך מייל נא לשלוח לכתובת noa-s@dangourmet.org.il

[להסרה | דווח כספאם](#)

נשלח באמצעות תוכנת [ActiveTrail](#)