

קורס נאמני תברואה במזון

פתיחה:
17.10.2018



6 מפגשים
ימי ד'
21:00-17:00



עלות:
₪ 1800



קורס הכנה
מעודכן 2018



דן גורמה
המרכז הלימודים קולינריים



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

הקורס מיועד לטבחים, שפים, שף-קונדיטורים, סגני שפים, קניינים, ראשי מחלקות, מנהלי מטבחים מרכזיים/מוסדיים בחברות קייטרינג, מסעדות, קיבוצים, בתי חולים, בתי אבות, משרדי ממשלה וחברות גדולות, ובכלל זה כל העסקים לייצור והגשת מזון בישראל. הקורס יועבר ע"י ד"ר גידי צפורי והשף שמואל מולדובן. בסיום הקורס יערך מבחן מסמך מטעם משרד הבריאות. תנאי הגשה למבחן: נוכחות ב- 90% מהשעורים. בוגרי הקורס שיעמדו בהצלחה במבחן הגמר יוסמכו לתפקיד "נאמן תברואה במזון".

הקורס מאושר ע"י:  **משרד הבריאות**
כיום בראש יו"ר

ד"ר גידי צפורי - מנהל "מאה" - המכון הישראלי לאיכות ובטיחות מזון, בעברו הרופא-וטרינר הראשי של עיריית הרצליה, המנהל האקדמי של קורס סיעים וטרינריים במכללת מגיד, והמנהל האקדמי של הקורסים לפקחים וטרינריים במכללת הגליל המערבי.



שף שמואל מולדובן - שף ותברואן מוסמך בוגר ביה"ס לבריאות הציבור במשרד הבריאות, יועץ מומחה לבטיחות מזון, מנהל "המרכז לקולינריה ובטיחות מזון". לשעבר, מפקד ביה"ס לאומנויות הבישול בבית הספר ללוגיסטיקה של צה"ל והשף הראשי לצה"ל.



המרכז הקולינרי אורט דן גורמה, מיסודם של רשת מלונות דן ואורט ישראל, מציב איכויות מתקדמות בלימודי הבישול, האפייה הקונדיטוריה ובטיחות המזון, ועומד בדרישות המקצועיות הקפדניות הנהוגות בבתי הספר לבישול המובילים בעולם. כיתות הלימוד מרווחות ומצוידות במיטב הטכנולוגיה והציוד המתקדם מסוגו. טובי השפים, הקונדיטורים ואנשי המקצוע הבולטים בתחומם, מרכיבים את סגל ההוראה המוביל.



ט.ל.ח.



לפרטים נוספים והרשמה חייגו 1-700-502-999

נמ לגויים 53 ת"א • www.dangourmet.co.il • info@dangourmet.org.il • דן גורמה' בפייסבוק

דן גורמה
המרכז הלימודים קולינריים

