

## Weiterbildung 360: Food Safety Manager

### Abschluss

Zeugnis des Trägers und/oder Teilnahmebescheinigung

### € Möglichkeiten der Förderung

Bildungsgutschein, Rentenversicherungsträger,  
Europäische Sozialfonds oder Soldatenversorgungsgesetz

### 🕒 Unterrichtszeiten

Vollzeit von Mo. – Fr. von 8:00 – 16:45 Uhr  
Teilzeit von Mo. – Fr. von 8:00 – 13:00 Uhr

### Mindestlaufzeit

3 Monate

### Kurstermine

12.01.2022 *Garantietermin*  
10.02.2022  
14.03.2022

### Standort

Sie finden uns immer vor Ort in Ihrer Nähe:  
[www.comcave.de/standorte](http://www.comcave.de/standorte)

### Kontakt

Telefon: 0231 72526-30  
E-Mail: [anfrage@comcave.com](mailto:anfrage@comcave.com)

### Qualifiziert in einem zukunfts-sicheren Job

In der Vergangenheit haben öffentliche Lebensmittelskandale dazu geführt, dass der Ruf von beliebten Restaurant- oder Hotelketten nachhaltig geschädigt wurde. Um derartige Probleme in Zukunft zu vermeiden, sind immer mehr Betriebe auf gut ausgebildete Food Safety Managerinnen und Manager angewiesen, die sich in erster Linie um das Qualitätsmanagement sowie um die Lebensmittelsicherheit kümmern.

### In wenigen Monaten zum Spezialisten

Da das Thema Qualitäts- und Hygienemanagement im Hotel- und Gastronomiebereich zunehmend an Bedeutung gewinnt, haben wir ein exklusives Bildungspaket geschnürt. Im Zuge dieser Weiterbildung bereiten wir unsere Teilnehmerinnen und Teilnehmer Schritt für Schritt auf die begehrte Position einer Food Safety Managerin bzw. eines Food Safety Managers vor.

### Pflichtmodule

- Datenschutzbeauftragter mit TÜV Rheinland geprüfter Qualifikation
- Hygienemanagement nach HACCP
- Kommunikationsmanagement/-training/Konfliktmanagement

### Optionale Module

- Aufsichtskraft Systemgastronomie: Koordination der Betriebsabläufe
- Prozesse im Hotel und Gastgewerbe (HoGa): Aufsichtskraft Housekeeping / Hauswirtschaft
- Prozesse im Hotel und Gastgewerbe (HoGa): Aufsichtskraft Restaurant

**Zertifikate**

- Trägerzertifikat
  - TÜV-Zertifikat
- 

**Optionale Zertifikate**

- Trägerzertifikat
- 

**Technische  
Ausstattung**

Es steht an allen COMCAVE.COLLEGE-Standorten folgende Grundausstattung zur Verfügung:

- Jede/-r Teilnehmer/-in erhält für die gesamte Dauer der Qualifizierung einen aktuellen PC, 2 x mind. 19" TFT Monitor, Quadcore-Prozessor, mind. 4 GB RAM, 100-MBit-Netzwerk
  - Die PCs sind an einem zentralen Server in einer Windows 2012, 2016 oder 2019 Server-Netzwerkumgebung angeschlossen
  - Breitband-Internetzugang
  - Laserdrucker und DVD-Brenner
  - Lehrmittel in Form von Lehrbüchern
  - Beamer/digitales, interaktives Whiteboard
- 

**Unterrichtsformen**

Präsenzunterricht in Vollzeit findet jeweils von Montag bis Freitag von 08:00 bis 16:45 Uhr statt

Telelearning 50 % (dozentengeleitete, synchrone Wissensvermittlung dual) in Vollzeit: Präsenzphase von Montag bis Freitag von 08:00 bis 13:00 Uhr. Im Anschluss findet die Schulung über das Internet in vollständiger Telelearningumgebung via GECS statt.

Telelearning 100 % (dozentengeleitete, synchrone Wissensvermittlung): via GECS von Montag bis Freitag, in Vollzeit von 08:00 bis 16:00 oder 16:45 Uhr.