

Elintarviketeollisuuslaitosten puhtaanapito -webinaari

Koulutuksessa opit tuottamaan asiakaslähtöistä puhtaanapitopalvelua elintarviketeollisuustiloissa. Opit tehokkaan, ammattimaisen ja ergonomisen tavan toimia muun muassa työn organisoinnilla sekä vastuullisilla siivousmenetelmä- ja välinevalinnoilla elintarvikehygienian huomioiden. Tutustu tarkemmin ja ilmoittaudu mukaan!



Kenelle koulutus sopii?

Elintarviketeollisuuslaitosten puhtaanapitotehtävissä työskenteleville.

Koulutuksen sisältö

Koulutus toteutetaan webinaarina Teamsillä klo 12.00-15.00.

Ohjelmassa

Elintarviketeollisuustilojen puhtaanapidon perusteet
Menetelmät ja välineet
Mikrobiologia
Puhdistusaineet
Omavalvonta
Aseptinen työjärjestys ja elintarvikehygienian
Työn suunnittelu
Työturvallisuus ja ergonomia
Ympäristön huomiointi puhtaanapidossa

Koulutuksen hinta sisältää sähköisen pdf-osallistumistodistuksen.

Koulutus voidaan toteuttaa myös yrityskohtaisena sekä suomen että englannin kielellä, jolloin sisältö on mahdollista suunnitella yhdessä asiakkaan kanssa. Koulutus on mahdollista toteuttaa myös lähiopetuksena. Kysy lisää kiinteistoala@taitotalo.fi.

Koulutus kehittää henkilöstön sitoutuneisuutta työhön, kykyä tuottaa ammattitaitoisempaa palvelua asiakkaille, ja parantaa siten yrityksen asiakastytyväisyyttä sekä kannattavuutta.

Ota yhteyttä

Mila Kempas

koulutussuunnittelija, kiinteistöpalvelut
050 598 0927
mila.kempas@taitotalo.fi

Asiantuntijat

Juhana Uusi-Kakkuri

kouluttaja, puhtaus- ja kiinteistöpalveluala
050 573 1281
juhana.uusi-kakkuri@taitotalo.fi

Seuraavat koulutukset

Elintarviketeollisuuslaitosten puhtaanapito -webinaari

Paikka: Etäopiskelu

Ajankohta: 2.10.2024

Ilmoittaudu viimeistään: 18.9.2024

Kesto: 3 tuntia

Hinta: 95,00 € ALV 25,5 % Kokonaishinta sis. ALV 119,23 €

Lisätietoa

Elintarviketeollisuuslaitosten puhtaanapito -webinaari

2.10.2024

Teams