QUALIFIKATION AUS ERSTER HAND

Theorie direkt aus der Praxis

Die spektakulären Lebensmittelskandale der letzten Jahre und immer mehr Lebensmittel globaler Herkunft sind Gründe für gestiegene gesetzliche Anforderungen. Damit verbundene größere Produkthaftungsrisiken führen zu strengeren Prüfkriterien bei den Handelsketten und den Qualitätsmanagementstandards. Manch ein Kleinbetrieb oder Mittelständler kommt da nicht mehr hinterher.

Die BAV Akademie schafft Abhilfe! Wir qualifizieren Arbeitskräfte für die neuen Aufgaben und das nicht nur in der Theorie. Denn die beste Schulung ist nur so gut, wie ihre Umsetzung in die Praxis! Unsere 3-monatige Ausbildung zum Experten für Lebensmittelsicherheit und Hygiene bereitet auf eine verantwortungsvolle und spannende Tätigkeit vor.

Als Tochter des BAV Instituts stehen hinter der BAV Akademie 20 Jahre Erfahrung und jede Menge Know-How. Die Teilnehmer profitieren von einem umfangreichen Netzwerk von Firmen, Experten und Verbänden und dem akkreditierten Labor.

BAV Akademie GmbH

Hanns-Martin-Schleyer-Str. 25
77656 Offenburg

Tel 0781 / 96 94 70

www.bav-institut.de
akademie@bav-institut.de

In 3 Monaten zum...

IHRE CHANCE ▶

EXPERTE FÜR LEBENSMITTELSICHERHEIT UND HYGIENE

Schwerpunkt Lebensmittel und Kosmetik

BIN ICH GEEIGNET?

Teilnehmen können:

- Menschen mit abgeschlossener Ausbildung oder einem Studium im Lebensmittel- oder Kosmetikbereich wie beispielsweise:
  - Bäcker/innen und Konditoren/innen
  - Metzger/innen und Fleischereifachverkäufer/innen
  - Gastronomen/innen und Fachkräfte im Gastgewerbe
  - Köche/innen
  - Landwirte/innen
  - Förster/innen oder Fischer/innen
  - Hauswirtschafte/innen und Ökotrophologen/innen
  - Biologen/innen und Agrarwissenschaftler/innen
  - Chemiker/innen und Lebensmitteltechnologen/innen
  - Kosmetiker/innen
- Menschen mit abgeschlossener Ausbildung mit Bezug oder Erfahrung im Lebensmittel- oder Kosmetikbereich
- Menschen, die krankheitsbedingt einen Lebensmittel- oder Kosmetikberuf nicht mehr ausführen können, ihre Arbeitskraft aber anderweitig einsetzen wollen
- Menschen, die ihren Beruf aus dem Lebensmittel- oder Kosmetikumfeld nach ihrem Zuzug nach Deutschland nicht ausführen können.

praxis-orientiert

LERNINHALTE

Durch Nähe zur Praxis immer am Puls der Branche

- Grundlagen des Lebensmittel- und Kosmetikrechts
- Naturwissenschaftliche Grundlagen (Warengruppen, Mikrobiologie, Chemie, Sensorik)
- Lebensmittelsicherheit und Hygiene
- HACCP
- Qualitätsmanagementstandards
- Qualitätskontrolle und Laboruntersuchungen (Probenplan, Auswertung, Statistik)
- Kommunikation, Organisation und EDV (Datenaufbereitung)

Die BAV Akademie ist im gleichen Gebäude wie das BAV Institut untergebracht und verfügt über alle strukturellen und technischen Ausstattungsmerkmale einer modernen Bildungseinrichtung.

DER AUFBAU

Durchdachtes Modulsystem mit klar strukturierten Lerninhalten

IHRE PERSPEKTIVE!

Eine Weiterbildung mit ausgezeichneten Berufsaussichten.

Kontaktieren Sie uns, wir informiere Sie gerne über Ihre Möglichkeiten.

Ihre Dr. Andrea Dreusch
Akademieleitung

akademie@bav-institut.de
Telefon + 49 781 969 47 0

facebook.com/bav-akademie