

2018年首期食品安全、营养师与餐饮业职业经理人培训班 即将在青岛开班!

党的十九大提出了全面实施“健康中国战略”，这是增进人民健康福祉，促进社会全面进步，实现“两个一百年”奋斗目标的一项重要制度安排。饭店餐饮业作为严把食品安全关、合理提供营养膳食，保障人民健康的主要行业，加强食品安全和营养方面的培训，建设一支高素质、高水平的食品安全管理和营养师队伍，优质服务于宾馆饭店、社会酒楼、团餐团膳、养老机构、家庭定制等业态，为维护人民健康,实现民族强壮，满足消费者对餐饮的“安全、绿色、营养、健康”的新需求，做出我们的新贡献。

一、培训时间、地点

培训时间：2018年3月27日---29日，26日外地学员全天报到。

培训地点：待报名后通知。

二、课程内容安排

时间		课程内容
3月27日	8:40~11:40	1、《食品安全法》对餐饮企业的要求解读； 2、餐饮服务业食品安全操作规范； 3、餐饮业食品安全关键控制点的设置与监管；
	13:30~17:00	4、添加剂、调料、洗涤剂的安全使用； 5、绿色食品、有机食品、转基因食品知识； 6、食物中毒的防控与应急处理；
3月28日	8:40~11:40	1、人体必需的营养素及食物中各种营养素的功能和用途。 2、各类食物的营养价值及评价指标。 3、四季食材的营养搭配技巧。 4、不同食材合理的烹调方法。
	13:30~17:00	5、食补与养生菜单的设计与制作。 6、团餐、学生餐、老人餐的营养组合特点与配餐设计。 7、营养缺乏和营养过剩易患疾病的膳食方案。
3月29日	8:40~11:40	1、职业经理人的领导艺术塑造； 2、企业团队建设和凝聚力； 3、团队的执行力打造；
	13:30~17:00	4、餐饮企业人力资源管理； 5、企业人才培养和应对人才流失的方法； 6、餐饮企业的成本管控要点； 7、经典案例分析；

三、颁发证书

(一)、美食营养师和食品安全管理师

1、两种证书共同培训、同期考试。经培训考试合格者，学员享受颁发双证待遇。中国饭店协会为考试合格学员颁发“中国美食营养师”和“食品安全管理师”中、高级岗位技能证书，并录入中国饭店协会专业人才库。以上证书作为全国饭店餐饮行业的岗位资格凭证，全国通用。并作为企业申报评审为中国餐饮名店、中国美食营养示范企业资格条件；个人申报评审为中国烹饪名师、中国烹饪大师资格条件。

2、美食营养师与食品安全管理师岗位技能培训考试费用：高级双证 3800 元、中级双证 2800 元。（备注：以上费用包括专家讲课费、会场租赁费、指导材料、五年后续网上服务等）

(二)、餐饮职业经理人

(1)、依据中华人民共和国商务部发布的《餐饮业职业经理人条件》国家行业标准（SB/T10478-2008），按照申请人的职务、经历、学历、和经营业绩对申请人进行考试。合格者统一颁发“中国餐饮业职业经理人”中、高级等级证书。

(2)、证书作为中国饭店餐饮业的岗位技能凭证，在全国范围内通用。

(3)、证书作为从事相关专业人员的任职、上岗条件的考核依据。

(4)、中国饭店协会为合格学员颁发证书，录入中国饭店协会专业人才库。

(5)、“中国餐饮业职业经理人”高级 3700 元，中级 3300 元；

（备注：以上费用包括专家讲课费、会场租赁费、指导教材费、证书、徽章工本费、考察费和培训期间餐费等。）

五、培训完毕收效

1、在食材营养价值、菜单营养设计、四季养菜品、烹饪工艺与营养，运用营养知识开发营养套餐和绿色健康养生菜品，增加菜品附加值，提升餐饮服务内涵方面受益。

2、解读新《食品安全法》，餐饮业食品安全操作规范、管控食品安全监管重点、食物中毒等，在企业食品安全现场管理，选择食品安全关键控制点，食品安全监管要点方面受益。

3、在企业团队建设，打造向心凝聚力。中高级管理人员的示范作用；吸收优秀人才，建设精英团队。深化内部分工，建设默契团队。培育企业文化，建设高效团队。通过有效机制保持团队精神与凝聚力，保证业务操作流程高效、准确方面受益。

六、联系方式

联系人：张老师 13370917540

邮 箱：train03@foodmate.net

Q Q: 3103849236