

2019 年全国餐饮业首期食品安全和营养师培训班 即将在青岛举办！

为全面实施“健康中国战略”，贯彻《食品安全法》和《餐饮服务食品安全操作规范》2018 版，严把食品安全关、科学提供营养膳食。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，满足消费者对餐饮的“安全、绿色、营养、健康”的新需求，实现行业的高质量发展。

一、培训时间：

2019 年 3 月 20 日----23 日，20 日外地学员全天报到。

二、培训地点：

山东青岛，具体地址待报名后通知

三、课程安排

时间		课程内容
3 月 21 日	8:40 ~ 11:40	1、新《食品安全法》对餐饮企业的要求解读。
	13:30 ~ 17:00	2、《餐饮服务食品安全操作规范》2018 版。 3、餐饮业食品安全关键控制点的设置与监管。 4、食物中毒的防控与应急处理。 5、添加剂、调料、洗涤剂的安全使用。 6、绿色食品、有机食品、转基因食品知识。
3 月 22 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。
	13 : 30 ~ 17:00	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。
3 月 23 日	8 : 40 ~ 11:40	5、食补与养生菜单的设计与制作。
	13:30 ~ 17:00	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。

四、颁发证书

美食营养师和食品安全管理师

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网。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。并作为行业名誉和企业招投标的重要资格条件；个人申报评审为中国烹饪名师、中国烹饪大师资格条件。

五、参观考察

培训期间，将带领各位学员现场参观海信、海尔等知名餐饮企业。

六、培训收效

- 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，食品安全现场监管要点方面受益。

七、培训费用

美食营养师		食品安全管理师
中级	高级	岗位技能证书
2000 元	2800 元	2000 元
备注：中级营养师+食品安全管理师 双证价格 2800 元		
高级营养师+食品安全管理师 双证价格 3800 元		

费用包含证书费、专家讲课费、考察费、场地租赁费、指导材料费、全部用餐费用等。

八、联系方式

联系人：张金凤 女士

手 机：13370917540（微信同号）

邮 箱：train03@foodmate.net