



TRAINING- EN OPLEIDINGSAANBOD

H&H Management Norg
Opleidingen, training en advies
Voedselveiligheid

Eenerstraat 7
9331 HA Norg

telefoon: 0592 - 614 223
mob: 06 104 94 195
e-mail: info@hmn.nl

www.hmn.nl

AUDITS

Alle organisaties die levensmiddelen produceren, bewerken, transporteren en/of opslaan zijn verplicht een HACCP systeem in te voeren en te onderhouden.

Op de vraag in hoeverre de voedselveiligheid binnen uw organisatie is geborgd, kan antwoord worden gegeven door het laten uitvoeren van een audit.

H&H heeft inmiddels ruime ervaring opgedaan met het uitvoeren van audits. Op locatie wordt de risico-inventarisatie - oftewel welke risico's worden onderkend en wat zijn de te nemen maatregelen ter voorkoming daarvan - doorgenomen en geactualiseerd.

Belangrijk aandachtspunt hierbij zijn de HACCP instructies en richtlijnen.

De risico-inventarisatie wordt verduidelijkt met foto's.

De verbeterpunten worden in beeld gebracht en per punt wordt geadviseerd hoe de verbetering het best gerealiseerd kan worden.

De registratieformulieren worden op juistheid getoetst en - waar noodzakelijk - aangepast.

Om tenslotte een up-to-date toepassing van de richtlijnen van de HACCP te kunnen realiseren worden wijzigingen in wet- en regelgeving continue gevolgd en gecommuniceerd.

H&H kan eenmalig een audit komen doen, maar heeft ook ervaring in het in beheer nemen van (onderdelen van) het HACCPsysteem binnen een organisatie. Hieronder kan dan bijvoorbeeld ook de zogenaamde 'opfriscursus HACCP' voor het personeel vallen.

H&H levert maatwerk; daarom wordt de exacte inhoud van de audit altijd afgestemd met de opdrachtgever.

BASISCURSUS HYGIËNE IN DE VOEDING / HACCP

Gevaar schuilt in een klein hoekje. Van vleeswaren of maaltijden die te lang en niet koud genoeg zijn bewaard, kan een patiënt of cliënt ziek worden. En dat mag bij een professionele zorginstelling zoals een ziekenhuis of verpleeghuis natuurlijk niet gebeuren.

De basiscursus Hygiëne in de voeding/HACCP is bedoeld voor medewerkers die direct of indirect met voeding te maken hebben en leert u op een veilige manier met voeding om te gaan. Aan de orde komt de betekenis van de HACCP en hoe dit vanuit de theorie naar de praktijk vertaald moet worden.

De cursus duurt 2 dagdelen; bij de cursus hoort een cursusmap waarin achtergrondinformatie, wettelijke normen, werkinstructies en registratieformulieren zijn opgenomen. De cursus wordt met een toets afgesloten.

H&H heeft goede ervaring met het begeleiden van cursisten op de werkvloer; om het geleerde in de praktijk te kunnen volgen en - daar waar nodig - bij te kunnen sturen kunnen cursisten na afloop van de opleiding een training on the job volgen.

H&H levert maatwerk; daarom wordt de exacte inhoud en duur van een cursus of training altijd afgestemd met de opdrachtgever.

De cursus is opgebouwd uit onderstaande onderwerpen:

- ⌘ De betekenis van de HACCP en hoe dit van theorie naar de praktijk vertaald moet worden.
- ⌘ Taken, verantwoordelijkheden en bevoegdheden van de medewerker (wie meet, registreert, neemt beslissingen).
- ⌘ Deskundigheid van het personeel, opleiding en motivatie.
- ⌘ De regels betreffende persoonlijke hygiëne, de kleding en hygiënische gewoonten en werkwijzen.
- ⌘ Micro-organismen en kruisbesmetting.
- ⌘ De temperatuurnormen, ontvangstcontrole, bewaren en opslag van voedingsmiddelen.
- ⌘ Regenereren van gerechten en maaltijden.

- ⌘ De procedure voor hittebehandeling van producten en ongekoeld presenteren.
- ⌘ Transporteren van maaltijdcomponenten.
- ⌘ Distribueren, serveren en afruimen op de zorgafdeling en uitgiftebuffet (restaurant).
- ⌘ Retourtransporten, afvalverwijdering, schoonmaakplan, reiniging en desinfectie.
- ⌘ De verplichte onderdelen die frequent moeten worden gecontroleerd met bijbehorende registratieformulieren, werkinstructies en werkschema's.
- ⌘ Machinaal en handmatig afwassen. schoonmaakonderhoud ruimten en apparatuur.
- ⌘ Ongedierte: voorkomen en bestijden.

OPFRISCURSUS HYGIËNE IN DE VOEDING / HACCP

Kennis moet af en toe opgefrist worden: het is in ieder vak belangrijk om bij te blijven en om scherp en alert te blijven.

De opfriscursus Hygiëne in de voeding/HACCP herhaalt de hoofdlijnen van de basis cursus Hygiëne in de voeding/HACCP. Daarnaast is er aandacht voor de laatste ontwikkelingen op het gebied van voedselveiligheid en wijzigingen in de wet- en regelgeving.

Ook belangrijk is het delen van ervaringen met voedselveiligheid in de praktijk: uw feedback is noodzakelijk om een goede afstemming te blijven houden tussen de theorie in de cursus en uw praktijk van alledag.

De opfriscursus duurt 1 dagdeel en wordt met een toets afgesloten.

CURSUS GASTENSERVICE MEALS ON WHEELS

Goede voeding is niet alleen belangrijk om ons lichaam in conditie te krijgen en houden maar voor veel patiënten en cliënten is de maaltijd het lichtpuntje van de dag. Zeker als die maaltijd op een vriendelijke en professionele manier wordt geserveerd.

De cursus Gastenservice Meals on Wheels is bedoeld voor medewerkers die binnen de Voedingsdienst werkzaam zijn zoals voedingsassistenten, zorgmedewerkers en roomservice-medewerkers.

De cursus leert om op een klantvriendelijke- of gastgerichte wijze de maaltijden te serveren en presenteren vanuit een meals on wheels wagen/maaltijdwagen.

Er is aandacht voor onderwerpen als omgang met gasten of cliënten, representativiteit, klachtenbehandeling maar ook onderwerpen als het regenereren van maaltijden, het af- en opruimen en schoonmaken (plan) komen aan de orde.

De cursus bestaat uit een theorie- en een praktijk gedeelte.

De cursus wordt op maat geschreven: inhoud en duur wordt in overleg met de opdrachtgever vastgesteld. Bij de cursus hoort een cursusmap waarin achtergrondinformatie is opgenomen.

De cursus is opgebouwd uit onderstaande onderwerpen:

Theorie

- ⌘ Wie zijn onze gasten / bewoners / klanten?
- ⌘ Het gedrag van klanten en hoe gaan we hiermee om?
- ⌘ Representativiteit: uiterlijke verzorging, kleding en gedrag.
- ⌘ Sociale vaardigheden (verbale en non-verbale communicatie, spreekvaardigheid, luisteren).
- ⌘ Beroepshouding: dienstverlenend, flexibel, klantgericht, collegiaal, stressbestendig.
- ⌘ Serveren, presenteren.
- ⌘ Klachtenbehandeling: het terugkoppelen, afhandelen en oplossen van de klachten; omgaan met kritiek.

Praktijk

- ⌘ Het in praktijk brengen van de theorie cursus Gastenservice Meals on Wheels
- ⌘ Regenereren van gekoelde gerechten en maaltijden.
- ⌘ Transporteren van maaltijdcomponenten.
- ⌘ Distribueren, serveren en afruimen op de zorgafdeling.
- ⌘ Retourtransporten.
- ⌘ Schoonmaakplan: reiniging en desinfectie, machinaal en handmatig afwassen, schoonmaakonderhoud ruimten en apparatuur.
- ⌘ Afvalverwijdering
- ⌘ Ergonomie: werkhouding, materialen en apparatuur.

CURSUS GASTENSERVICE IN HET RESTAURANT

Goede voeding is niet alleen belangrijk om ons lichaam in conditie te krijgen en houden maar voor veel patiënten en cliënten is de maaltijd het lichtpuntje van de dag. Zeker als die maaltijd op een vriendelijke en professionele manier wordt geserveerd in een sfeervol restaurant.

De cursus Gastenservice in het Restaurant is bedoeld voor medewerkers die werkzaam zijn bij de Voedingsdienst zoals voedingsassistenten en zorgmedewerkers.

De cursus leert u om op een klantvriendelijke- of gastgerichte wijze de maaltijden te serveren en presenteren. Er is aandacht voor onderwerpen als omgang met gasten of cliënten, representativiteit, klachtenbehandeling maar ook voor de aankleding van een restaurant en het serveren/bedienen aan tafel.

De cursus bestaat uit een theorie- en een praktijk gedeelte.

De cursus wordt op maat geschreven: inhoud en duur worden in overleg met de opdrachtgever vastgesteld. Bij de cursus hoort een cursusmap waarin achtergrondinformatie is opgenomen.

De cursus is opgebouwd uit onderstaande onderwerpen:

Theorie

- ⌘ Wie zijn onze gasten/bewoners/klanten?
- ⌘ Gedrag klanten en hoe gaan we hier mee om?
- ⌘ Representativiteit: uiterlijke verzorging, kleding en gedrag.
- ⌘ Sociale vaardigheden (verbale en non-verbale communicatie, spreekvaardigheid, luisteren).
- ⌘ Beroepshouding: dienstverlenend, flexibel, klantgericht, collegiaal, stressbestendig.
- ⌘ Serveren, presenteren.
- ⌘ Klachtenbehandeling: het terugkoppelen, afhandelen en oplossen van de klachten; omgaan met kritiek.

Praktijk

- ⌘ Sfeer: aankleding restaurant, thema's, uitstraling van de bediening.
- ⌘ Voorbereiding; poleren bestek, servies en glaswerk.
- ⌘ Serveren; serveerregels, bovenhandse en onderhandse draagmethode, afruimen.
- ⌘ Welk type glas: vruchtensappen, bier, fris, likeur, wijnen en wijntemperatuur.
- ⌘ Serveren van drankjes met een dienblad.
- ⌘ Rode draad bij het serveren: aanvang, ontvangst, opnemen/ bestellen, drankjes, menukaart, menu uitleg, wijnadvis, voorgerechten, hoofdgerechten, nagerechten.
- ⌘ Na dessert of koffie: de rekening, afscheid.
- ⌘ Distribueren, serveren en afruimen via een uitgiftebuffet (restaurant).
- ⌘ Schoonmaakplan: reiniging en desinfectie, machinaal en handmatig afwassen,
- ⌘ schoonmaakonderhoud ruimten en apparatuur.
- ⌘ Afvalverwijdering
- ⌘ Ergonomie: werkhouding, materialen en apparatuur.

CURSUS VOEDINGSZORG

Juiste voeding speelt een belangrijke rol bij het in conditie brengen en houden van het lichaam. Voeding is ook een belangrijke factor bij het genezingsproces van een patiënt. De maaltijden moeten - zo mogelijk - smakelijk zijn en in een prettige sfeer kunnen worden genuttigd.

De cursus Voedingszorg gaat over het belang van de juiste voeding, het signaleren van voedingsproblemen bij de patiënt of cliënt en voedingshygiëne.

Aan de orde komen onderwerpen als: de zorg voor voeding, omgangskunde, voedingsleer en dieetleer. De cursus is bedoeld voor zorgmedewerkers, afdelingsassistenten, assisten en roomservice-medewerkers.

De cursus duurt 18 dagdelen (theorie) en wordt met een toets afgesloten.

Op deze cursus sluit begeleiding op de werkvloer goed aan; de opgedane kennis en vaardigheden kunnen in de praktijk worden toegepast en -indien nodig - kan er worden bijgestuurd.

De theorie uit de cursus kan worden uitgewerkt in een handboek werkinstructies.

H&H levert maatwerk; daarom wordt inhoud en duur van de opleiding (theorie dan wel praktijk) altijd afgestemd met de opdrachtgever.

De cursus is opgebouwd uit onderstaande onderwerpen:

⌘ **Omgangskunde.**

- Omgaan met de patiënt: de gevolgen van ziekte, opname, zelfredzaamheid.
- Gastvrijheid rondom de voeding.
- Begeleiden bij de maaltijdkeuze.
- Wensen, klachten en sfeer rondom de maaltijd.

⌘ **De zorg voor de voeding.**

- Bereiden en verzorging van voeding, broodmaaltijden, papsoorten, tussentijdseverstrekkingen, en diverse dranken.
- Presenteren, serveren en afruimen: technische handelingen, gastvrijheid
- Observeren en signaleren van voedingsproblemen; informeren van andere beroepsgroepen.

⌘ Theoretische Voedingsleer.

- Algemene voedingsgewoonten.
- Algemene functies van voedingsstoffen: eiwitten, vetten, koolhydraten, vitamines, mineralen en water.
- Functies van voeding in het lichaam.
- Andere voedingsgewoonten: vegetarische voeding, voeding en religie.

⌘ Toegepaste voedingsleer.

- Spelregels voor goede voeding.
- Spelregels voor optimale voeding in relatie met ondervoeding.
- Voeding in verschillende leeftijdsfasen.
- Voeding in relatie met bepaalde ziektebeelden.

⌘ Dieetleer.

- Wat is een dieet
- Doel van een dieet
- Indeling van diëten naar voedingsstoffen en consistentie
- Diëten met een voedingstofverrijking, -beperking, -eliminatie.
- Diëten met eenzijdige consistentie.

⌘ Toegepaste dieetleer.

- Diëten in bijzondere situaties: voeding en kanker, voeding en allergie
- Betekenis assortimentslijsten, variatielijsten, vochtlijsten en intake lijsten
- Lezen en uitleggen van een dieetlijst, van een dieetadvies of dieetrichtlijn.
- Verrijken van diverse dieetproducten of het verdunnen.

