

HACCP & ALLERGENEN

Beste Prebes-lid,

Op 22 maart 2017 gaat ons eerste studiemoment van Kring Centrum door en dit in Hotel en Toerismeschool Spermalie te Brugge. Dit wordt een studiemoment om te watertanden en om duimen en vingers bij af te likken...

Verschillende sprekers brengen jullie wat meer uitleg rond de HACCP regelgeving en allergenen, zowel de theoretische als de praktische toepassing hiervan.



Spermalie
HOTEL- EN TOERISMESCHOOL



Onze eerste spreker is dhr. Hermans Stijn, medewerker van de voorlichtingscel van het FAVV.

De voorlichtingscel is actief sinds 1/9/2008 en helpt professionelen die direct contact hebben met consumenten (horeca, detailhandel) om zich in orde te stellen met de regelgeving. Zij organiseert hiervoor opleidingssessies voor groepen van operatoren.

Dhr. Hermans zal ons de vigerende regelgeving m.b.t. HACCP en allergenen, in gebruikerstaal toelichten.

Als tweede spreker mogen we dhr. Loiseaux Francis verwelkomen. Dhr. Loiseaux is leraar VWO technische vakken aan de Hotel en Toerismeschool Spermalie en heeft meegewerkt aan het Smartboek 'Hoe werk je in de keuken?'

Hij zal ons laten kennismaken met de praktische toepassing van HACCP regelgeving in een school. Aansluitend aan zijn uiteenzetting volgt een rondleiding aan de school die ons een blik achter de schermen zal geven.



Onze laatste spreker is een bron van inspiratie en kennis uit de interne Prebes keuken. Mevr. Van Horebeek Heidi heeft ruim 18 jaar ervaring in onderzoekcentra en middelbaar onderwijs school Viso-Roeselare, waarvan 5 jaar als preventieadviseur. Sinds januari is ze eveneens werkzaam als consultant bij GO4S Safety Consult.

Heidi zal ons de link tussen HACCP en veiligheid/de preventieadviseur toelichten.

Waarom moet je denken als je een Sodexo hebt die in jouw bedrijf de catering doet?

Wie is verantwoordelijk voor reiniging en wie voorziet het reinigingsplan? Wie voorziet

ongediertebestrijdingsplan? Aan wat moet een keuken bij bouw voldoen? Voldoende stof tot nadenken...

Ben jij en/of je collega - verantwoordelijke geïnteresseerd in de problematiek rond HACCP, allergenen en de link met veiligheid? Schrijf je dan nu samen in.

Het programma van de studienamiddag:

15.00 uur	Ontvangst met onthaal en koffie
15.15 uur	Een woordje verenigingsnieuws door onze Regio voorzitter, dhr. David De Beuselinck
15.30 uur	Regelgeving HACCP en allergenen, door dhr. Hermans Stijn
16.15 uur	Praktische toepassing in Hotel en Toerismeschool Spermalie, door dhr. Loiseaux Francis
16.45 uur	Een korte onderbreking om even de benen te strekken of te denken aan je parkeerschijf
17.00 uur	De link tussen HACCP en veiligheid/de preventieadviseur, door mevr. Van Horebeek Heidi
17.15 uur	Einde van het studiemoment met een glaasje en klein hapje
17.45 uur	Rondleiding door de school

De praktische afspraken rond deze studienamiddag:

Datum:	Woensdag 22 maart 2017
Tijdstip:	Om 15.00 uur.
Locatie:	Hotel en Toerismeschool Spermalie - Snaggaardstraat 13, 8000 Brugge

De school heeft geen aparte parkeergelegenheid. Alle omliggende straten van de school (volledige binnenstad) zijn betalende zone voor max. 2 uur.

Check: <https://www.brugge.be/parkeren>

Bereikbaarheid met het openbaar vervoer:

Parkeren station Brugge (3,50€)

Heen met bus 14

Bushalte Station Perron 1 vertrek om 14:36

Bushalte Brugge Snaggaardbrug aankomst 14:51

Steek de brug over en wandel de Snaggaardstraat in +/- 200m tot aan de ingang van Spermalie.

Terug met bus 43

Bushalte Brugge Snaggaardbrug vertrek 18u23

Bushalte Brugge Station Perron 3 aankomst 18:38

Andere tijdstippen check: www.delijn.be/nl/routeplanner

Inschrijven voor:	Vrijdag 17 maart 2017
--------------------------	-----------------------

Aantal deelnemers:	Maximaal tot 40
---------------------------	-----------------

