

# LEERPLEIN

## Cursus voedselveiligheid



# ORO

ziet kansen

### Inleiding

Als je in je werk met eten bereiden bezig bent of met eten opdienen, of met andere werkzaamheden waar eten aan te pas komt, dan is het belangrijk dat dit veilig en hygiënisch gebeurt. In de cursus voedselveiligheid gaan we het hebben over een aantal zaken die bij het eten bereiden en opdienen erg belangrijk zijn.

### Voor wie

De cursus is met name geschikt voor groepen die bij eetpunten, cafés en restaurants werken. Maar het kan ook van pas komen als je zelfstandig of met een groep samen kookt.

### Aantal deelnemers

Het ligt aan de grootte van de groep bij een Eetpunt, maar meestal bestaat de groep uit 6 tot 8 deelnemers.

### Aantal bijeenkomsten

In 6 bijeenkomsten worden er 6 onderwerpen besproken met daarna nog een feestelijke afsluiting.

### Onderwerpen die aan bod komen:

- Hoe maak je alles schoon
- Waar moet je op letten als je eten koopt
- Waar moet je op letten als je eten klaar maakt
- Hoe bewaar je het eten en drinken
- Waar kun je ziek van worden
- Waarom moet je eten goed warm maken

### Let op:

Er worden geen maaltijden bereid tijdens deze cursus of geleerd hoe je bepaalde gerechten moet maken, Elk jaar wordt er één herhalingsles aangeboden.

INTERESSE?  
AANMELDEN VIA  
[leerplein@oro.nl](mailto:leerplein@oro.nl)  
0492-530053