



Las clases cubren la comprensión básica de la seguridad alimentaria en el entorno del restaurante. Al completar con éxito esta clase y el examen, ServSafe lo certificará.

Esta certificación cumple con los requisitos de la Ley de alimentos de Michigan para un gerente certificado.

Este curso se proporciona utilizando libros de texto de la Asociación Nacional de Restaurantes. El examen es proporcionado por ServSafe, un servicio de pruebas a nivel nacional.



Proctor registrado de ServSafe y
Instructor certificado de ServSafe

©2013 Fundación Educativa de la Asociación Nacional de Restaurantes (NRAEF). Todos los derechos reservados. ServSafe es una marca registrada de National Restaurant Association Educational Foundation (NRAEF). National Restaurant Association* y el diseño del arco son marcas registradas de National Restaurant Association



Los materiales de clase se enviarán por correo después de registrarse. Se espera que los candidatos estudien por sí mismos para obtener los mejores resultados en clase.

La clase incluirá una revisión de seis horas de los materiales del curso. Se reservan dos horas para la administración del examen estandarizado de opción múltiple.

La clase es de **8:00 a.m. a 5:00 p.m.** con una hora de descanso para almorzar.



- Suministro de alimentos seguros
- Formas de contaminación
- El Manipulador de Alimentos Seguro
- El Flujo de los Alimentos, Introducción
- Comprar, Recibir, y el Almacenamiento
- Preparación
- Servicio
- Sistemas de Manejo de Alimentos
- Instalaciones Seguras/Manejo de Plagas
- Limpieza y Sanitización
- Examen

