

Registro
231-775-9942

Un día | Autoaprendizaje

Para registrarse llamar:
231-775-9942

UBICACIONES DE CLASE

CONDADO MECOSTA

Departamento de Salud Distrito#10
14485 Northland Drive
Big Rapids, MI 49307
231-592-0130

CONDADO WEXFORD

Departamento de Salud Distrito#10
521 Cobb Street
Cadillac, MI 49601
231-775-9942

CANDADO MASON

Departamento de Salud Distrito#10
916 Diana Street
Ludington, MI 49431
231-845-7381

Clases según demanda. El asiento es limitado. Contáctenos para las fechas e información más actualizada

COSTO

\$175 por candidato

POLIZA DE CANCELACIÓN

Debido a los requisitos para pedir materiales, no se realizarán reembolsos después de que se envíen los materiales de la clase; los estudiantes pueden reprogramar para otra fecha de clase.

En caso de que DHD#10 deba cancelar una clase, los candidatos serán contactados y reprogramados en otra clase sin penalización.

INSTRUCTORES

Dana Hernandez | dhernandez@dhd10.org
Noelle Woodbury | nwoodbury@dhd10.org
Michelle Hill | mrhill@dhd10.org
Brad Smith | bsmith@dhd10.org

Available for questions via email during self-study period.



Entrenamiento de Certificación Gerente de Alimentos

Esta clase está diseñada para ayudarlo a conocer y controlar los riesgos de seguridad alimentaria en su establecimiento.

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.

TEMAS CUBIERTOS

- 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

NOTA IMPORTANTE:

Asegúrese de traer una identificación con foto y la "Hoja de respuestas del examen" que se proporciona en la portada del libro de texto.

HOJAS ADICIONALES NO ESTARÁN DISPONIBLES EN EL LUGAR DEL EXAMEN