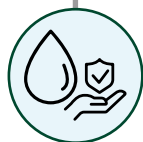


# LEERLIJN HYGIËNE EN VEILIGHEID

## HACCP



### Training HACCP

Zijn jouw gasten in veilige handen? In deze training leer je met de juiste motivatie volgens het HACCP-systeem werken.

## Allergieën & Dieetwensen

### Training Allergenen en dieetwensen als culinaire kans

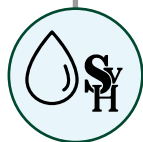
Hoe ga je succesvol om met voedselallergieën en dieetwensen van je gasten?



## Sociale Hygiëne

### Training Sociale Hygiëne met SVH-Examen

Leer omgaan met de Drank- en Horecawet, het belang ervan en doe het examen SVH Sociale Hygiëne.



“De trainingen over voedselveiligheid, HACCP en sociale hygiëne waren zeer waardevol. Ik leerde risico's identificeren, hygiënische werkwijzen toepassen en naleving van regelgeving waarborgen. Deze kennis heeft mij beter gemaakt in mijn vak en me geïnspireerd om vaker allergenvrij te koken. Sinds het volgen van deze trainingen sta ik sterker in mijn schoenen.”

Heb je alle trainingen uit deze leerlijn gevolgd? Laat het ons weten via [zininspiratielab@sligro.nl](mailto:zininspiratielab@sligro.nl) en ontvang de ZIN PIN HYGIËNE & VEILIGHEID.



Schrijf je in voor deze trainingen op [zin.sligro.nl/leerlijnhygiene](https://zin.sligro.nl/leerlijnhygiene)