

Zertifikatslehrgang: Experte Lebensmittelprozesse

– entwickeln, beurteilen, validieren



Anmeldung

Zertifikatslehrgang: "Experte Lebensmittelprozesse – entwickeln, beurteilen, validieren"

Preis: 5.400 € (inkl. Verpflegung, Teilnehmerunterlagen und Zertifikate), zzgl. Prüfungsgebühren.

Ja, ich melde mich verbindlich an zum **Zertifikatslehrgang Lebensmittelprozesse**

Teilnehmer

Vorname: Nachname:

Unternehmen

Firma:

Ansprechpartner: Straße:

Postleitzahl: Ort:

Telefon: E-Mail:

Ja, ich benötige Hotelempfehlungen für die Zeit vom bis

Datum: Unterschrift:

(Mit der Unterschrift akzeptieren wir die Teilnahmebedingungen)

Teilnahmebedingungen:

Anmeldung In unseren Seminaren und Veranstaltungen sind in der Regel die Teilnahmeplätze begrenzt. Wir berücksichtigen in diesen Fällen die schriftlichen Anmeldungen in der Reihenfolge des Eingangs. Bei mehrteiligen Veranstaltungen haben Anmeldungen für die gesamte Reihe Vorrang. Anmeldebestätigung und Rechnung erhalten Sie von uns ca. zwei Wochen vor Veranstaltungsbeginn. Die Teilnahmegebühr versteht sich inklusive Veranstaltungsmappe, Teilnahme-Zertifikat und Verpflegung. Die Rechnung bitten wir innerhalb von 14 Tagen, auf jeden Fall jedoch vor Veranstaltungsbeginn, zu bezahlen. **Sie können trotz Anmeldung nicht teilnehmen?** In diesem Fall informieren Sie uns bitte unverzüglich. Wenn Ihre schriftliche Abmeldung bis zu dem in der Einladung ausgewiesenen Anmeldetermin (Anmeldeschluss) bei uns eintrifft, stornieren wir Ihre Anmeldung kostenfrei. Bei einer späteren Abmeldung müssen wir Ihnen den vollen Betrag in Rechnung stellen, wenn Sie uns keinen Ersatzteilnehmer nennen können. In diesem Fall wird Ihnen der fällige Betrag innerhalb eines Jahres vergütet, wenn Sie einen Mitarbeiter Ihres Hauses zu uns senden. **Die Veranstaltung muss von uns abgesagt werden** In diesem Fall benachrichtigen wir Sie bei nicht ausreichender Teilnehmerzahl spätestens fünf Werktage vor Veranstaltungsbeginn, bei unvorhersehbaren Ausfällen von Hauptreferenten ggf. auch kurzfristiger. Selbstverständlich bezahlen Sie dann nichts. Stornierungskosten, die Ihnen durch den Ausfall entstehen, können von uns nicht übernommen werden. **Der Datenschutz** Ihre Teilnehmedaten werden von uns gespeichert. Es ist gewährleistet, dass kein Unbefugter Zugang zu diesen Daten hat. Auch werden diese Daten nicht an Dritte veräußert. **Zum guten Schluss** Unsere Seminare und Veranstaltungen werden für einen sehr langen Zeitraum im Voraus geplant. Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass wir in Ausnahmefällen Termine, Referenten oder Programmabläufe ändern müssen.

Ansprechpartner



Anke Ben-Sabeur
Business Development
Seminare und Trainings
Tel. 04321 / 601 - 21
ben-sabeur@kin.de

Ansprechpartner



Eike Hehnen
Business Development
Zertifikatslehrgänge
Tel. 04321 / 601 - 20
hehnen@kin.de

Retour per E-Mail, Fax, Post

oder melden Sie sich online unter **www.kin.de** an!

Lebensmittelinstitut KIN e.V.

Wasbeker Str. 324

D-24537 Neumünster

Tel. +49 (0) 4321 / 601 - 0

Fax +49 (0) 4321 / 601 - 40

www.kin.de

max. 12
Teilnehmer

Zertifikatslehrgang: „Experte Lebensmittelprozesse – entwickeln, beurteilen, validieren“

Intensivkurs mit 5 Praxismodulen und einem Prüfungsteil

Zielgruppe:

Dieser Lehrgang richtet sich an:

- Produktionsleiter
- Führungskräfte (Schicht-, Anlagen-, Gruppen-, Teamleitung)
- Industriemeister
- Lebensmitteltechniker
- Hochschulabsolventen

Ihr Nutzen:

Effiziente, reibungslos ablaufende und sichere Prozesse garantieren den Erfolg Ihres Unternehmens. Gleichzeitig stellen Handelsstandards, Normen und Audits Lebensmittelunternehmer vor hohe Anforderungen.

Der Lehrgang befähigt Teilnehmer dazu als Prozessmanager lebensmittelsicherheitsrelevante Prozesse im Betrieb aufzusetzen, zu verifizieren und zu validieren.

Durch die Anwendung präventiver und statistischer Methoden zur Analyse und Verbesserung von Prozessen, frühzeitiges Erkennen und Abwendung von Fehlern spart er Zeit und Kosten und unterstützt die Arbeit der Produktions- und Marketingabteilung in den Bereichen Markensicherheit und Qualität.

Der Experte Lebensmittel-Prozesse ist in der Lage die aktuellen Anforderungen der verschiedenen Lebensmittelstandards (IFS/DIN EN ISO 22000/GMP/Codex alimentarius) und der Handelspartner umzusetzen.

Er verfügt über das nötige Know-how die Prozesse immer weiter zu verbessern und die notwendigen Maßnahmen intern auch kommunikativ zu vermitteln. So werden auch unangekündigte Audits souverän gemeistert.

Im modularen praxisorientierten KIN Zertifikatslehrgang

- lernen Sie die unterschiedlichen Managementsysteme (in Anlehnung an IFTPS/FAO/DIN ISO EN 22000) und rechtliche Grundlagen für die Entwicklung und Validierung von thermischen Haltbarmachungsprozessen kennen.
- erwerben Sie in Theorie und Praxis Kenntnisse zur Prozessentwicklung und -beurteilung.
- lernen sie die Einflüsse von kritischen Produkt- und Verpackungsfaktoren auf die Prozesse kennen und zu bewerten.
- erstellen Sie ein komplettes Validierungs-Konzept, beurteilen Sie Prozessabweichungen, interpretieren Sie Dokumentationen.
- üben Sie praktisches Krisenmanagement und erwerben Handlungskompetenz sowie Kommunikationsfähigkeiten in betrieblichen Situationen sowie im Audit.
- lernen Sie die Möglichkeiten der Prozessdigitalisierung zu nutzen.

Durch Ablegen einer schriftlichen (multiple choice) und einer mündlichen Abschlussprüfung durch zwei Fachauditoren und zwei Vertretern des KIN können Sie ein KIN Zertifikat erwerben(in Anlehnung an DIN EN 17024).

Während des berufsbegleitenden Lehrgangs bearbeiten Sie ein selbstgewähltes Projekt und validieren einen Prozess, gegebenenfalls aus Ihrem Unternehmen. Der Zertifikatslehrgang umfasst 12 Präsenztage mit hohem Praxisanteil am KIN.

Unsere Fachdozenten unterstützen Sie kompetent über die gesamte Zeit - von der Themenauswahl bis zur Präsentation der Projektarbeit. Der Kurs kann innerhalb von 6 Monaten absolviert werden. Die Module können sowohl in der Reihenfolge als auch über einen längeren Zeitraum flexibel belegt werden.

Zugangsvoraussetzungen:

Sie sollten mit den Inhalten des KIN Expert-Level Kurses „Haltbarmachung II“ vertraut sein.

Preis: 5.400 € bei Komplettbuchung (inkl. Verpflegung, Teilnehmerunterlagen und Zertifikate), zzgl. Prüfungsgebühren
Zu Fördermöglichkeiten beraten wir Sie ebenfalls gerne.

Die Preise für die Belegung einzelner Module erhalten Sie auf Anfrage.

Termine: Aktuelle Termine und weitere Information finden Sie auf www.kin.de.

Seminarort: KIN-Lebensmittelinstitut, Wasbeker Str. 324, 24537 Neumünster