

Hygieniapassilla etumatkaa kesätöiden hakuun

Tiesitkö, että moni kesätyöpaikka edellyttää hygieniapassia?

Hygieniapassi tarvitaan kaikessa työssä, missä käsitellään helposti pilaantuvia, pakkaamattomia elintarvikkeita. Kesätyöt esim. hampurilaispaikassa tai elintarvikekaupan varastossa edellyttävät hygieniapassia.

Järjestämme jälleen nuorille hygieniapassikoulutuksen ja testin **erikoishintaan 40 € (sis. alv 24 %)** Koulutuksen ja testin normaalihinta 117 € (sis. alv 24%). Tarjous hinta koskee alle 20-vuotiaita peruskoulussa, lukiossa tai ammatillisessa oppilaitoksessa opiskelevia nuoria, joilla hygieniapassikoulutus ei kuulu muutoin opintoihin esim. vällinnaiskursseina.

Koulutukseen voi osallistua **Etelä-Savon ammattiopistolla** joko **Mikkelissä** (Otavankatu 4, auditorio) **lauantaina 21.3.2020** tai **Pieksämäellä** (Kuusitie 41, auditorio) **lauantaina 18.4.2020**.

Koulutukseen ilmoittautuminen tapahtuu ostamalla koulutus verkkokaupassamme www.kasvuesedu.fi/kauppa. Koodilla **NUORI2020** koulutuksen hinta muuttuu ostoskorissa tarjoushinnaksi 40 €. Ilmoittautumisen/koulutuksen oston jälkeen saat vahvistuksen ilmoittamaasi sähköpostiin. Huomioithan, että verkkokaupassa ostoksia voi tehdä vain yli 18 vuotiaat, joten ilmoittautuminen tulee tehdä huoltajan kanssa.

Koulutukseen tulee ilmoittautua verkkokaupassa vähintään viikkoa ennen koulutusta.

Ennen koulutusta suosittelemme perehtymään Elintarvikehygienian perusteet –aineistoon. Linkki aineistoon löytyy verkkokaupasta koulutuksen tiedoista.

Koulutukseen mukaan kuvallinen henkilöllisyystodistus (passi, kuvallinen kela-kortti tms.) sekä omat eväät. Oppilaitoksen ruokala/kahvila ovat suljettu ko. päivänä.

Tervetuloa!

Hygieniapassikoulutus ja testi alle 20-vuotiaille

Kansallinen elintarvikelaki edellyttää, että jos käsittelet työksesi helposti pilaantuvia, pakkaamattomia elintarvikkeita, on sinun osoitettava hygieniaosaamisesi Ruokaviraston mallin mukaisella hygieniapassilla (paperinen todistus tai kortti). Huomaa, että hygieniapassi on voimassa toistaiseksi, joten se on käytössäsi myös tulevana vuosina.

Hygieniapassilla varmistetaan, että sinulla on riittävät perustiedot keittiöiden omavalvonnasta, elintarvikkeiden hygieenisestä käsittelystä ja säilytyksestä, mikrobiologian perusteista, henkilökohtaisesta hygieniasta ja lainsäädännöstä.

Hygieniapassikoulutus on kertausta ennakoon itseopiskelemastasi materiaalista, ja se antaa sinulle valmiudet suorittaa vaatimusten mukainen hygieniapassitesti.

Koulutus vahvistaa ja päivittää hygieniaosaamisesi lainsäädännön edellyttämälle tasolle.

Koulutuksen sisältö

- mikrobiologia
- ruokamyrkytykset
- hygieeniset työtavat
- henkilökohtainen hygienia
- puhtaanapito
- omavalvonta
- lainsäädäntö
- hygieniapassitesti

HUOM!

Varaudu todistamaan henkilöllisyytesi kuvallisella kortilla tai passilla.

Huomioithan myös, että oppilaitoksen kahvila- ja ateriapalvelut eivät ole ko. päivänä avoinna.

Koulutuspaikka Mikkeli

- Otavankatu 4, Mikkeli, auditorio
- la 21.3.2020 klo 9 – 15 (testi klo 14 – 15)
- Ilmoittautuminen päättyy 14.3.2020

Koulutuspaikka Pieksämäki

- Kuusitie 41, Pieksämäki, auditorio
- la 18.4.2020 klo 9 – 15 (testi klo 14 – 15)
- Ilmoittautuminen päättyy 11.4.2020

Koulutusmaksu

Koulutus ja testi 40 € (sis. alv 24%) koodilla *NUORI2020*. Koulutusmaksu sisältää hygieniapassitodistuksen ja –kortin.