

- 1ο Σεμινάριο:** “Μαγειρικά Λίπη και Έλαια στη Μαζική εστίαση: Πρακτική Εφαρμογή”
- Απευθύνεται σε:** Εστιατορές, ψητοπώλες, λειτουργούς καντινών και γενικά χώρων μαζικής εστίασης, όπου παρασκευάζονται και διατίθενται τρόφιμα.
- Διάρκεια:** 3 ώρες
- Περιεχόμενα:**
- Υποχρεώσεις νομοθεσίας
 - Αρχές και μέθοδος επίσημου ελέγχου
 - Ποιότητα λιπών και ελαίων - HACCP
 - Καλές πρακτικές διαχείρισης λιπών και ελαίων
- 2ο Σεμινάριο:** “Μαγειρικά Λίπη και Έλαια στη Μαζική εστίαση: Διοίκηση και Διαχείριση”
- Απευθύνεται σε:** Διευθυντές F&B, Chef, υπεύθυνους ποιότητας, υπεύθυνους υγιεινής και ασφάλειας τροφίμων, υπεύθυνους περιβάλλοντος που απασχολούνται σε ξενοδοχεία, εστιατόρια, παρασκευαστήρια τροφίμων, κατασκευές κλπ.
- Διάρκεια:** 8 ώρες (μια ημέρα)
- Περιεχόμενα:**
- Ευρωπαϊκή και εθνική νομοθεσία (πακέτο υγιεινής, ζωικά υποπροϊόντα, νοθεία, υγειονομικές διατάξεις)
 - Επίσημος έλεγχος τροφίμων και περιβάλλοντος
 - Διαχείριση και διάθεση αποβλήτων - απαιτήσεις και πρακτικές
- 3ο Σεμινάριο:** “Μαγειρικά Λίπη και Έλαια στη Μαζική εστίαση: Νομοθεσία, Επιστήμη και Τεχνική”
- Απευθύνεται σε:**
- Επιστήμονες και τεχνικούς που απασχολούνται ως υπεύθυνοι ποιότητας, υγιεινής και ασφαλείας τροφίμων και/ή περιβάλλοντος σε ξενοδοχεία, εστιατόρια, παρασκευαστήρια τροφίμων, κατασκευές κλπ .
 - Συμβούλους επιχειρήσεων, λειτουργούς ΟΤΑ, ελεύθερους επαγγελματίες του χώρου με ανάλογο υπόβαθρο.
- Διάρκεια:** 16 ώρες (δύο ημέρες)
- Περιεχόμενα:**
- Ευρωπαϊκή και εθνική νομοθεσία (πακέτο υγιεινής, ζωικά υποπροϊόντα, νοθεία, υγειονομικές διατάξεις)
 - Επίσημος έλεγχος τροφίμων και περιβάλλοντος
 - Ποιότητα μαγειρικών λιπών και ελαίων και υποβάθμιση κατά τη χρήση - όρια ποιότητας, τρόποι μέτρησης, HACCP
 - Διαχείριση λιπών και ελαίων - τεχνικές παράτασης ζωής
 - Διαχείριση και διάθεση αποβλήτων - καθαρισμός, λιποσυλλογή, τελικές χρήσεις (βιοκαύσιμα, θερμικές και τεχνικές χρήσεις, σαπωνοποιία, άλλα)
- * Το σεμινάριο είναι δομημένο ώστε η πρώτη του ημέρα να συμπίπτει σε ύλη Με το σεμινάριο της Διοίκησης και Διαχείρισης.


Ο παρών κύκλος σεμιναρίων συνδιοργανώνεται με την ΕΕΚΧΜ ΑΕ (Επιστημονικό και Επιμορφωτικό Κέντρο Χημικών Μηχανικών), Κέντρο Επαγγελματικής Κατάρτισης με μακρά εμπειρία στη διοργάνωση εξειδικευμένων σεμιναρίων για ενήλικες τεχνικούς και επαγγελματίες. Οι εισηγητές του κύκλου αυτού έχουν επιλεγεί ειδικά για την πείρα τους στην ανάπτυξη και εφαρμογή της σχετικής νομοθεσίας και για τη γνώση τους στις καλές πρακτικές διαχείρισης μαγειρικών λιπών και ελαίων.

Η συμμετοχή στα σεμινάρια μπορεί να χρηματοδοτηθεί και από τον ΟΑΕΔ (ΛΑΕΚ).



Για περισσότερες πληροφορίες επικοινωνήστε μαζί μας στα παρακάτω τηλέφωνα και διευθύνσεις:

Τηλ: 210-5238209
 Fax: 210-5238245
 Email: info@selas.com.gr
 Site : www.selas.com.gr

 ΕΠΙΣΤΗΜΟΝΙΚΟ & ΕΠΙΜΟΡΦΩΤΙΚΟ ΚΕΝΤΡΟ ΧΗΜΙΚΩΝ ΜΗΧΑΝΙΚΩΝ



“Μαγειρικά Λίπη και Έλαια στη Μαζική Εστίαση”

Κύκλος σεμιναρίων



Τα λίπη και τα έλαια παίζουν πολύ σημαντικό ρόλο στη διατροφή μας. Ιδιαίτερα τα τελευταία χρόνια που καταναλώνουμε σημαντική ποσότητα λιπαρών σε διάφορες μορφές, απαιτείται άριστη ποιότητα λιπαρών και σωστή χρήση τους στην παρασκευή τροφίμων.

Ίσως η μεγαλύτερη ποσότητα ελαίων χρησιμοποιείται για τηγάνισμα. Τα νόστιμα τηγανητά ευχαριστούν τους καταναλωτές και φέρνουν φήμη και πελατεία στα εστιατόρια. Γίνεται όμως πολλή συζήτηση για τη συμβολή των λιπαρών στην παχυσαρκία και άλλες δυσλειτουργίες και ιδιαίτερα όταν τα λιπαρά τηγανίζονται κάτω από κακές για την ποιότητά τους συνθήκες.

Έτσι ο πρώτιστος σκοπός κάθε ξενοδόχου, εστιατόρα και ψητοπώλη οφείλει να είναι διπλός: πιάτα νόστιμα και ευπαρουσίαστα αλλά και πιάτα ασφαλή για την υγεία του



Οι επαγγελματίες θα εξοικειωθούν με την κείμενη νομοθεσία, τους κανόνες των επίσημων ελέγχων και τη διαχείριση αποβλήτων λιπών και ελαίων.



πελάτη. Γνωρίζοντας τη χημική φύση και συμπεριφορά των λιπών και ελαίων από την ώρα που θα παραχθούν έως και την ώρα που απορρίπτονται ως άχρηστα, μπορεί κανείς να ακολουθήσει μια σειρά συγκεκριμένων καλών πρακτικών υγιεινής και ασφάλειας με την ελάχιστη δυνατή επιβάρυνση. Κάποιες από αυτές τις πρακτικές έχουν πια περάσει και στη νομοθεσία, οπότε η τήρησή τους γίνεται υποχρεωτική για την αδειοδότηση και τη διατήρηση της άδειας λειτουργίας καταστημάτων μαζικής εστίασης.

Η ΣΕΛΑΣ ΑΝΑΚΥΚΛΩΣΗ, με τη συνεργασία του Επιστημονικού και Επιμορφωτικού Κέντρου Χημικών Μηχανικών, προσφέρει στους επαγγελματίες και τα στελέχη του χώρου της μαζικής εστίασης τη δυνατότητα να ενημερωθούν για τη σωστή διαχείριση των μαγειρικών λιπών και ελαίων σύμφωνα με την υπάρχουσα νομοθεσία αλλά και τη διεθνή καλή πρακτική.

Οι επαγγελματίες (εστιατορες, ψητοπώλες, λειτουργοί καντινών κλπ.) και τα στελέχη επισιτιστικών επιχειρήσεων

(υπεύθυνοι προμηθειών αλυσίδων, υπεύθυνοι HACCP ή ισοδύναμου) θα εξοικειωθούν με την κείμενη νομοθεσία, τους κανόνες των επίσημων ελέγχων και τη διαχείριση των αποβλήτων λιπών και ελαίων και θα μπορέσουν να βελτιώσουν αισθητά τα προϊόντα που παρέχουν στους πελάτες τους, χωρίς αυτό να τους κοστίζει απαγορευτικά.

Ο κύκλος σεμιναρίων που προτείνουμε, έχει σχεδιαστεί να καλύψει σε πρώτο επίπεδο τις ανάγκες των λειτουργών κουζινών και εστιατορίων. Σε δεύτερο επίπεδο απευθύνεται σε υπεύθυνους προμηθειών και διαχείρισης, σε υπεύθυνους υγιεινής και ασφάλειας τροφίμων και άλλους επαγγελματίες του χώρου. Σε τρίτο επίπεδο, καλύπτει ανάγκες στελεχών με τεχνικό και/ή επιστημονικό υπόβαθρο και με θέληση να εμβαθύνουν σε θέματα νομοθεσίας, πρακτικής και ελέγχου.

