



b. Consulting

Food & Beverage
Hospitality Experts
Cambodia

Training Program

វគ្គបណ្តុះបណ្តាលសិក្សា

Presentation

ប្រធានបទសិក្សា



FOOD SAFETY AND GOOD HYGIENE TRAINING

- 6th March
- 16th May
- 20th June
- 18th July
Initiation to HACCP
- 26th September



2024

REGISTER NOW

www.bconsultingcambodia.com/training-offer
☎ (+855) 10 518 700



វគ្គបណ្តុះបណ្តាល ស្តីពីការអនុវត្ត សុវត្ថិភាពចំណីអាហារ

- 6 មីនា
- 16 ឧសភា
- 20 មិថុនា
- 18 កក្កដា
វគ្គបណ្តុះបណ្តាល ស្តីពីនៃស្តង់ដារ HACCP
- 26 កញ្ញា



2024

ចុះឈ្មោះឥឡូវនេះ!

www.bconsultingcambodia.com/training-offer
☎ (+855) 10 518 700

Food Safety And Good Hygiene Practice (GHP)

វគ្គបណ្តុះបណ្តាល ស្តីពីការអនុវត្តសុវត្ថិភាពចំណីអាហារ



Intro

In this one-day course, your team will familiarize themselves with everything they need to know to enter the food industry, starting from the basic principles of the food contamination prevention process to the pre-implementation of HACCP standards. At the conclusion of the training, participants will have developed the necessary skills to implement key health and safety procedures to abide by food health and safety system standards.

Content

- Introduction to food safety
- Food safety hazards
- Food contamination chain
- Food contamination root causes
- GHP for staff : grooming and personal hygiene
- GHP for facilities & equipment : cleaning and sanitizing
- Ensuring safety for food ingredient : purchasing and storing properly
- Ensuring safety for food processing : cooking and serving safely

សេចក្តីណែនាំ

នៅក្នុងវគ្គបណ្តុះបណ្តាលនេះ ក្រុមការងាររបស់លោកអ្នកនឹងរៀនអំពីព័ត៌មានមូលដ្ឋានមួយចំនួនក្នុងការបង្ការការចម្លងរោគអាហារ និងការថែរក្សាបរិស្ថានការងារ។ ក្រោយការចូលរួមវគ្គបណ្តុះបណ្តាលយើងខ្ញុំ ក្រុមការងារលោកអ្នកនឹងត្រូវបានបង្កើនលទ្ធភាពក្នុងការអនុវត្តនូវសកម្មភាពគោលការណ៍គន្លឹះ ដែលអនុម័តតាមស្តង់ដារត្រឹមត្រូវក្នុងការរក្សាសុវត្ថិភាពចំណីអាហារ។

មាតិកា

- សេចក្តីផ្តើមសុវត្ថិភាពចំណីអាហារ
- ហានិភ័យចំណីអាហារ
- ប្រព័ន្ធនៃការចម្លងភ្នាក់ងារបង្កគ្រោះថ្នាក់ក្នុងចំណីអាហារ
- មូលហេតុនៃការចម្លងភ្នាក់ងារបង្កគ្រោះថ្នាក់ក្នុងចំណីអាហារ
- GHP អនាម័យបុគ្គលិក និងការអនុវត្តល្អ
- GHP ទីផលិតកម្ម និងគ្រឿងបរិក្ខារផ្សេងៗ
- ការធានាសុវត្ថិភាពនៃវត្ថុធាតុដើម និងសារធាតុផ្សំនៃអាហារ
- ការធានាសុវត្ថិភាពនៃលំហូរការងារកែច្នៃ និងការចម្អិនអាហារ



For (សម្រាប់)

F&B Staff (មុន្តុលិក)

 Sous-Chef ជំនួយការចុងភៅ	 Line cook ជំនួយការចុងភៅ	 Barista អ្នកឆុងកាហ្វេ
 Waiter អ្នករត់តុ	 Bartender អ្នកក្រឡុកស្រា	 Catering & Canteen សេវាកម្មរៀបចំអាហារតាមគេហដ្ឋាន និងអាហារដ្ឋាន

Additional Benefits (អត្ថប្រយោជន៍បន្ថែម)

- Free booklet ផ្តល់ជូនកូនសៀវភៅដោយឥតគិតថ្លៃ
- Coffee Break ផ្តល់ជូនអាហារសម្រន់
- Certificate of Achievement signed by Institut Pasteur du Cambodge វិញ្ញាបនប័ត្រនៃការចូលរួមចុះហត្ថលេខាដោយវិទ្យាស្ថានប៉ាស្ទ័រកម្ពុជា

1
Day
Training

\$ 75
Per pax

Initiation to HACCP

វគ្គបណ្តុះបណ្តាល ស្តីពីនៃស្តង់ដារ HACCP



Intro

In this training course, your team will gain a good understanding of the concept and application of the Hazard Analysis Critical Control Points (HACCP). At the conclusion of the training, your team will have developed necessary skills to introduce their own unique food health and safety system.

សេចក្តីណែនាំ

នៅក្នុងវគ្គបណ្តុះបណ្តាលនេះ ក្រុមការងាររបស់លោកអ្នកនឹងរៀនអំពីប្រព័ន្ធគ្រប់គ្រងសុវត្ថិភាពអាហារ HACCP ក៏ដូចជាវិធីសាស្ត្រផ្សេងៗសម្រាប់ការវាយតម្លៃ ការកំណត់និងការគ្រប់គ្រងហានិភ័យនានា។ លើសពីនេះទៅទៀត ក្រុមការងាររបស់លោកអ្នកនឹងត្រូវបានសិក្សាអំពីមូលដ្ឋានគ្រឹះចាំបាច់មួយចំនួន ដែលនឹងជួយអ្នកក្នុងការរៀបចំប្រព័ន្ធគ្រប់គ្រងសុវត្ថិភាពអាហារផ្ទាល់ខ្លួនរបស់សហគ្រាសអ្នក។

Content

- Introduction to HACCP
- HACCP Principles
- Simple Measures Towards HACCP
- HACCP Case Study

មាតិកា

- សេចក្តីផ្តើមប្រព័ន្ធ HACCP
- គោលការណ៍ប្រព័ន្ធ HACCP
- វិធានការងាយ ៗក្នុងការអនុវត្តប្រព័ន្ធ HACCP
- ករណីសិក្សាប្រព័ន្ធ HACCP



For (សម្រាប់)

Hospitality, Food Industry Management (បុគ្គលិក)



Head Chef
មេការចុងភៅ



General Manager
អ្នកគ្រប់គ្រងទូទៅ



Restaurant Supervisor
អ្នកគ្រប់គ្រងគោរដីយដ្ឋាន



Restaurant Manager
អ្នកគ្រប់គ្រងគោរដីយដ្ឋាន



Food Industry Management
អ្នកគ្រប់គ្រងឧស្សាហកម្មម្ហូបអាហារ



Coffee Shop Manager
អ្នកគ្រប់គ្រងហាងកាហ្វេ



Catering & Canteen Manager
អ្នកគ្រប់គ្រងសេវាកម្មរៀបចំអាហារតាមគោរដ្ឋាននិងអាហារដ្ឋាន

Additional Benefits (អត្ថប្រយោជន៍បន្ថែម)

- Free booklet ផ្តល់ជូនកូនសៀវភៅដោយឥតគិតថ្លៃ
- Coffee Break ផ្តល់ជូនអាហារសម្រន់
- Certificate of Achievement signed by Institut Pasteur du Cambodge វិញ្ញាបនប័ត្រនៃការចូលរួមចុះហត្ថលេខាដោយវិទ្យាស្ថានប៉ាស្ទ័រកម្ពុជា



How To Join Our Training Program

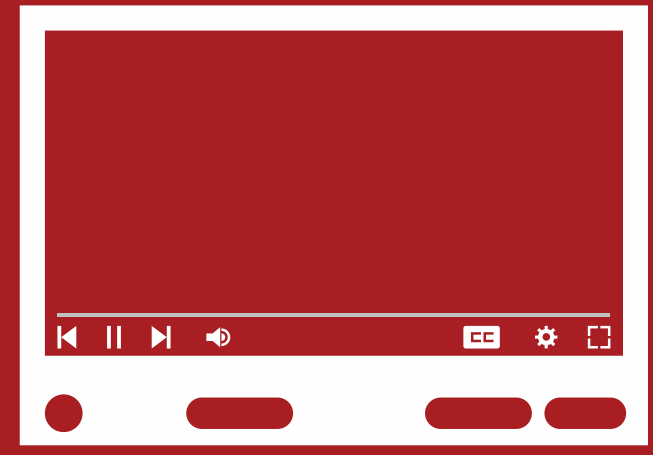
របៀបចូលរួមកម្មវិធីសិក្សា

REGISTER HERE!

ចុះឈ្មោះតទៅទៀតនេះ!



<https://cutt.ly/FoodSafetyTraining-Client-Registration-Form-bConsulting>



Our Testimonials

