

Curso de Entrenamiento de la Salubridad de la Comida



Conforme a la NUEVA ley del estado de Indiana para la certificación de los gerentes



Indiana Restaurantes Asociación

¿Porque nuestros cursos son sobresalientes?

Entrenamiento multimedia

Recibirá 2 días de entrenamiento intensivo presentado por instructores certificados que usarán varios medios de presentación como las transparencias, los videos, y juegos.

Libro redactado por gente profesional de la industria

El libro *Información esencial de ServSafe®* presenta la más actualizada información sobre como servir la comida salubre. Fue redactado por profesionales de la industria restaurantera con el fin de ser útil y práctico. Además el libro y el exámen están escritos en español.

Instructores excepcionales

Los cursos son presentados por gente certificado en salubridad de la comida que tienen años de experiencia en la industria hotelera y restaurantera. El efecto de esa experiencia y conocimiento da resultado en forma de las calificaciones que reciban nuestros alumnos. Más que 95% de nuestros estudiantes reciben una calificación de aprobación tomando el curso por primera vez comparado con el promedio nacional de 85%.

Reglamentos del Departamento de Salud del estado de Indiana

Presentaremos información sobre los reglamentos concernientes a la salubridad de la comida del estado de Indiana tanto como información sobre los reglamentos federales.

Certificación reconocida nacionalmente

Se presenta el certificado de ServSafe® a cada participante que aprueba un examen que consiste de 80 preguntas del tipo opción multiple. También recibirá reconocimiento del Consejo Internacional de Salubridad de la Comida y será registrado permanentemente con La Fundación Educativa de la Asociación Nacional de Restaurantes. Es recomendado recertificarse con ServSafe® cada 5 años.

Horario del curso ServSafe®

Fechas

El curso será presentado en 3 partes:

16 de august de 2010

Registración – 8:00am a 8:30am

Sesión 1 – 8:30am a 5:00pm

17 de august de 2010

Sesión 2 – 9:00am a 1:00pm

Examen – 3:00pm a 4:00pm

Lugar

Ivy Tech
2431 S Crabtree Dr-
Princeton, IN 47670

Costo

\$160 por persona incluye la instrucción, el libro y el examen.

Para registrarse favor de comunicarse con:

Mary Duke al (812) 385-3491

Asociacion de Restaurantes (800) 678-1957

Registration Form • SERVSAFE® Manager Certification Class • Spanish

A Registration Confirmation will be sent approximately one week prior to the class.

Results and Certificates will be mailed to the Contact Name and Address on this registration form.

Attendees

Company _____

Contact _____ E-mail _____

Address _____

City _____ State _____ Zip _____

Phone(_____) _____ Fax(_____) _____

Payment

_____ @ \$160

_____ TOTAL

_____ CHECK _____ AMEX _____ MASTERCARD _____ VISA

CARD No. _____

EXP DATE _____

CARDHOLDER'S NAME _____

Mail to: Indiana Restaurant Association
200 South Meridian Street, Suite 350
Indianapolis, Indiana 46225

Fax to: 317 673-4210

Indiana Restaurant Association
200 S. Meridian Street, Suite 350
Indianapolis, Indiana 46225



*ServSafe . . .
The leading food safety
training for the
Foodservice Industry*

Indiana Law Requires Foodborne Illness Protection Training of one food handler per establishment.

Why ServSafe®

SERVSAFE® is a nationally recognized program developed by the foodservice industry dedicated to helping the restaurateur prevent foodborne illness potentials. Public concern about food safety has never been greater. For your customers, safe foodservice is a matter of trust. For you, keeping that trust is a matter of survival.

SERVSAFE® is the most universally recognized and accepted course by state, county and municipal health authorities that require sanitation training of foodservice managers. **SERVSAFE® is one of only four exams that meets the NEW Indiana certification requirements.**

SERVSAFE® focuses on the Hazard Analysis Critical Control Point (HAACP) systems of food safety. HACCP traces the flow of foods through a foodservice operation, concentrating on those critical areas where contamination is most likely to occur.