



ServSafe Food Protection Manager Certification
2 Sessions – 4 hours sessions
In-person

ServSafe Food Protection Manager Certification: The ServSafe® program is developed by the National Restaurant Association with the help of foodservice industry experts who face the same risks you do every day. Your concerns are our concerns. ServSafe Food Safety Managers training meets the CT Department of Health requirements for food safety licensing. Every foodservice operation is required by the State of Connecticut to employ both a Certified Protection Manager (formerly QFO) and an Alternate, whose responsibilities not only include food safety, but staff training as well.

ServSafe is a nationally accredited food safety certification program. **This class is designed for Food Service Managers, Directors, Chefs, Kitchen Managers, Dietitians, Dietary Managers, and food service staff.** Additionally, ServSafe is an internationally recognized program for food handlers that leads to a Food Establishment Personnel Food Safety Certificate upon successful completion of the workshop and the examination. Certification is required by the Connecticut Department of Health. Successful completion of this National Restaurant Association workshop and exam qualifies the participant for the certificate.

Course Outline:

- The most common causes of food borne illnesses and how to prevent them
- Maintaining sanitary facilities and equipment
- Rules of safe food handling, from receiving to serving
- HACCP principles and controls
- Potentially hazardous foods
- Food handling
- Personal hygiene
- Cleaning and sanitizing
- Pest control
- Food safety regulations and standards

Including class & written or online exam is **\$165 per person** with a ServSafe 7th edition book. Written exam results are received in approximately 10 days.





Certificación de Gerente de Protección de Alimentos ServSafe
2 sesiones – 4 horas
En persona

Certificación de Gerente de Protección de Alimentos ServSafe El programa ServSafe® es desarrollado por la Asociación Nacional de Restaurantes con la ayuda de expertos de la industria del servicio de alimentos que enfrentan los mismos riesgos que usted enfrenta todos los días. Sus preocupaciones son nuestras preocupaciones. La capacitación de gerentes de seguridad alimentaria de ServSafe cumple con los requisitos del Departamento de Salud de CT para obtener licencias de seguridad alimentaria. El Estado de Connecticut requiere que cada operación de servicio de alimentos emplee un Gerente de Protección Certificado (anteriormente QFO) y un suplente, cuyas responsabilidades no solo incluyen la seguridad alimentaria, sino también la capacitación del personal.

ServSafe es un programa de certificación de seguridad alimentaria acreditado a nivel nacional. **Esta clase está diseñada para Gerentes de Servicios de Alimentos, Directores, Chefs, Gerentes de Cocina, Dietistas, Gerentes de Dietas y personal de servicios de alimentos.** Además, ServSafe es un programa reconocido internacionalmente para manipuladores de alimentos que conduce a un certificado de seguridad alimentaria para el personal de establecimientos de alimentos al completar con éxito el taller y el examen.

La certificación es requerida por el Departamento de Salud de Connecticut. La finalización exitosa de este taller y examen de la Asociación Nacional de Restaurantes califica al participante para el certificado.

Esquema del curso:

- Las causas más comunes de enfermedades transmitidas por alimentos y cómo prevenirlas
- Mantenimiento de instalaciones y equipos sanitarios
- Normas de manipulación segura de alimentos, desde la recepción hasta el servicio
- Principios y controles HACCP
- Alimentos potencialmente peligrosos
- Manipulación de alimentos
- Higiene personal
- Limpieza y desinfección
- Control de plagas
- Reglamentos y normas de seguridad alimentaria.

Incluyendo la clase y el examen escrito o en línea, el costo de la clase es de **\$165 por persona** con un libro de 7.ª edición de ServSafe. Los resultados del examen escrito se reciben en aproximadamente 10 días.





Sètifikasyon Manadjè Pwoteksyon Manje ServSafe 2 Sesyon - 4 èdtan An pèsòn

Pwogram ServSafe® devlope pa Asosyasyon Restoran Nasyonal la avèk èd ekspè nan endistri sèvis manje ki fè fas a menm risk ou fè chak jou. Enkyetid ou yo se enkyetid nou yo. Fòmasyon Manadjè Sekirite Manje ServSafe satisfè egzijans Depatman Sante CT pou lisans sekirite manje. Eta Connecticut mande chak operasyon sèvis manje pou anplwaye yon Manadjè Pwoteksyon Sètifye (ansyen QFO) ak yon Altènatif, ki gen responsablite pa sèlman gen ladan sekirite manje, men fòmasyon anplwaye tou. ServSafe se yon pwogram sètifikasyon sekirite manje akredite nasyonalman. Klas sa a fèt pou Manadjè Sèvis Manje, Direktè, Chef, Manadjè Kizin, Dyetetisyen, Manadjè Dyetetik, ak anplwaye sèvis manje. Anplis de sa, ServSafe se yon pwogram entènasyonalman rekonèt pou moun k ap okipe manje ki mennen nan yon Sètifika Sekirite Manje pou Anplwaye Etablisman Manje lè yo fini atelye a ak egzamen an. Sètifikasyon Depatman Sante Connecticut egzije. Fini avèk siksè nan atelye ak egzamen Asosyasyon Nasyonal Restoran sa a kalifye patisipan an pou sètifika a.

Deskripsyon kou

- Kòz ki pi komen nan maladi manje ak fason pou anpeche yo
- Kenbe enstalasyon ak ekipman sanitè
- Règ pou manyen manje san danje, depi lè yo resevwa yo rive nan sèvi yo
- Prensip ak kontwòl HACCP
- Manje ki kapab danjere
- Manje manje
- Ijyèn pèsònèl
- Netwayaj ak dezenfekte
- Kontwòl ensèk nuizib
- Règleman ak estanda sekirite manje

Ki enkli klas ak egzamen ekri oswa sou entènèt se **\$165 pou chak** moun ak yon liv ServSafe 7yèm edisyon. Rezilta egzamen ekri yo resevwa nan apeprè 10 jou.

