**İZMİR TİCARET BORSASI HİJYEN EĞİTİMİ BAŞVURU FORMU**

**FİRMA ADI:**

**TELEFON:**

**E-POSTA:**

**EĞİTİME KATILACAK TOPLAM KİŞİ SAYISI:**

**Not: Lütfen katılım olacak kursun yanındaki boş kutucuğu işaretleyiniz.**

|  |
| --- |
| **AÇILACAK KURSLAR** |
| **PAZARLAMA VE PERAKENDE (FOET KODU 341)** |
| 1 | **Kantin İşletmeciliği Hijyen Eğitimi** |  |
| 2 | **Meyve Sebze Satış Elemanlığı Hijyen Eğitimi** |  |
|  | **Su ve Deniz Ürünleri Elemanlığı Hijyen Eğitimi** |  |
| 3 | **Şarküteri, Bakkal ve Gıda Pazarları Satış Elemanlığı Hijyen Eğitimi***Market, Süper Market, Hiper Market, Korunmuş Ve İşlenmiş Meyve Sebze(turşu),Zeytin, Kuru Bakliyat, Kuru Yemiş, Unlu Mamulleri Perakende Satış, Yumurta Perakende Satış, Bal Perakende Satışı, Reyon görevlisi vb. yerlerde çalışanlar Şarküteri, Bakkal ve Gıda Pazarları Satış Elemanlığı Hijyen Eğitimi Programını alabilirler.* |  |
| 4 | **Tarım Ürünleri Satış Elemanlığı Hijyen Eğitimi***(Katı-Sıvı-Yağ Perakende Satış, Un ve Zahire Ürünleri Perakende Satış vb. yerlerde çalışanlar Tarım Ürünleri Satış Elemanlığı Hijyen Eğitimi Programını alabilirler)* |  |
| **YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİ (FOET KODU 811)** |
| 5 | **Aşçı Hijyen Eğitimi***Döner, Kebap, Lahmacun Fast Food, Pizza, Hamburger, Börek, Mantı, Gözleme vb. yerlerde çalışanlar Aşçı Hijyen Eğitimi Programını alabilirler.* |  |
| 6 | **Bar Görevlisi (Barmen) Hijyen Eğitimi** |  |
| 7 | **Et ve Et Ürünleri İşlemeciliği Hijyen Eğitimi***Kasaplar, Sakatatçılar, salam, sosis, sucuk, pastırma imalatı, kümes hayvanlarının kesimi ve işleme vb. gibi yerlerde çalışanlar Et ve Et Ürünleri İşlemeciliği Hijyen Eğitimi Programını alabilirler.* |  |
| 8 | **Otel /Motel Lokanta Yöneticileri Hijyen Eğitimi** |  |
| 9 | **Pastacı Hijyen Eğitimi***Tatlıcı, Dondurma, Salep, Boza, Şekerleme Hazırlama Sunum vb. gibi yerlerde çalışanlar Pastacı Hijyen Eğitimi Programını alabilirler.* |  |
| 10 | **Servis Görevlisi (Garson) Hijyen Eğitimi** |  |
| 11 | **Şef(Yiyecek Hazırlama ve Sunum Hizmetleri) Hijyen Eğitimi** |  |
| **TOPLUM SAĞLIĞINI KORUYUCU HİZMETLER (FOET KODU: 853)** |
| 12 | **Su Temini (Üretimi) Hijyen Eğitimi** |  |
| **GIDA TEKNOLOJİSİ(FOET KODU:541)** |
| 13 | **Çay Üretimi ve İşleme Elemanı Hijyen Eğitimi***Bitkisel ve siyah çay işleme vb gibi yerlerde çalışanlar, Çay Üretimi ve İşleme Elemanı Hijyen Eğitimi Programını alabilirler.* |  |
| 14 | **Gıda Kontrol Elemanı Hijyen Eğitimi** |  |
| 15 | **Hububat İşleme Elemanı Hijyen Eğitim**i*Pastane ve Fırın Ürünleri İmalatı, Hamur tatlılar İmalatı, makarna imalatı, bisküvi gofret imalatı, Öğütülmüş tahıl imalatı, nişasta imalatı, yufka imalatı vb. yerlerde çalışanlar Hububat İşleme Elemanı Hijyen Eğitimi Programını alabilirler.* |  |
| 16 | **Süt İşleme Elamanı Hijyen Eğitimi***Süthane İşletmeciliği, peynir, tereyağı, dondurma, yoğurt imalatı vb. yerlerde çalışanlar Süt İşleme Elamanı Hijyen Eğitimi Programını alabilirler*. |  |
| 17 | **Sebze Meyve İşleme Elemanı Hijyen Eğitimi***Doğal ve Gazlı Meyve Sebze Suyu İmalatı, Sebze Meyve Konservesi İmalatı, Patates Cipsi İmalatı, Reçel ve Marmelat İmalatı vb. yerlerde çalışanlar Sebze Meyve İşleme Elemanı Hijyen Eğitimi Programını alabilirler.* |  |
| 18 | **Zeytin İşleme Elemanı Hijyen Eğitimi** |  |
| 19 | **Gıda ile Temas Eden Madde ve Malzeme Üretimi Hijyen Eğitimi***Üretim yapmaksızın her türlü gıda ürünü paket ve ambalaj üretimi yapanlar.* |  |