

SESSÕES DE TREINAMENTO DEDICADAS

REFORCE O CONHECIMENTO TÉCNICO DA SUA EQUIPE
E DESENVOLVA RELACIONAMENTOS INTERNOS POSITIVOS



“A CFS oferece o melhor treinamento do mundo, para programas de higienização, para fabricação de alimentos... Mal podemos esperar para trabalhar continuamente e melhorar com a metodologia CFS.”

Michael Blue, Gerente de Higienização da Aryzta Bakery

Crie uma cultura de segurança dos alimentos para toda a sua equipe com o treinamento do CFS Institute. As sessões de Treinamento Básico em Saneamento, Treinamento em Design Higiénico, Treinamento em Gerenciamento de Riscos de Contaminação por *Salmonella* no chocolate e Certificação Avançada estão disponíveis como sessões dedicadas reservadas especificamente para sua empresa.

Trabalhar em conjunto em atividades práticas e competir em desafios comuns sobre higienização e design higiênico motivam sua equipe a desenvolver interesses em comum, tudo isso enquanto promove o compromisso da sua empresa com a segurança dos alimentos.

Sessões dedicadas permitem que uma empresa reserve uma aula completa de treinamento, reunindo os membros da equipe em qualquer uma de nossas unidades globais. Durante o dia, assuma o palco para reforçar o compromisso da sua empresa com a segurança dos alimentos e utilize a sala de reuniões pelo restante do seu tempo conosco.

COMO FUNCIONA?

Entre em contato conosco para reservar uma aula para sua equipe. Limitamos a participação para garantir que cada participante e sua empresa como um todo tenham uma experiência de aprendizado ideal. O tamanho máximo do grupo varia de acordo com o tipo de treinamento.

As sessões estão disponíveis em cinco unidades globais: Nova Orleans, Amsterdã, Xangai, São Paulo e Melbourne.

O QUE ESTÁ INCLUÍDO?

- **Configuração de sala de aula e atividades**
- **Materiais de treinamento**
- **Transporte do hotel**
- **Suporte logístico**
- **Uso da sala de treinamento para reuniões internas**
- **Almoço e jantar em grupo**



“[O Treinamento Básico Dedicado em Higienização foi uma] oportunidade fantástica para as pessoas mergulharem em diferentes práticas de higienização. Este treinamento é um workshop completo em que os participantes podem ver os desafios reais da limpeza de alérgenos e explorar metodologias de limpeza a seco e a úmido. Participar das atividades de limpeza cria desafios para a compreensão dos participantes e os motiva a transformar as atividades de higienização em oportunidades de melhoria estruturada com uma mentalidade de segurança.”

Liam Murphy, Gerente de Qualidade da Integridade dos Negócios da Jacobs Douwe Egberts

Entre em contato conosco para obter mais informações e reservar uma sessão dedicada para a sua empresa hoje mesmo em training@cf-san.com.