



## 2017中国美食营养师和食品安全管理师（南昌）培训班

尊敬的\_\_\_\_\_先生/女士，您好！

2017中国美食营养师和食品安全管理师（南昌）培训班将于2017年09月在南昌召开。

### 会议内容

2017年是我国饭店餐饮业实现以“安全、营养、健康、绿色”的餐饮消费为主导，创新经营思路，适应消费升级需求的关键之年。为贯彻新《食品安全法》和居民膳食营养纲要精神，帮助企业在实现精准供给方面充分发挥营养配餐和食品安全管理专业优势，通过科学配餐与专业督导来提升产品附加值和消费者满意度，有效管控餐饮食品安全，中国饭店协会决定在南昌市开展美食营养师与食品安全管理师岗位技能培训工作。

#### 一、培训时间、地点：

- 1、培训时间：2017年9月7日--9日，6日全天报到。
- 2、培训地点：江西省南昌市（待报名后通知）

#### 二、参加对象

各饭店、餐饮企业和机关企事业单位食堂分管总经理、副总经理、餐饮总监、餐饮部经理、行政总厨、出品总监、厨师长、前厅营销人员，以及大、中、小学校托幼机构，养老机构食堂，团体配餐企业、中央厨房负责人、管理员、厨师等。

#### 三、培训内容

##### （一）中国美食营养师

- 1、基础营养：食物中各种营养素的功能及用途，常见烹饪原料的营养价值及评价指标。
- 2、四季食材的营养搭配，营养套餐的设计。
- 3、团餐、快餐、简餐、套餐的营养设计与出品。
- 4、利用食材互换设计营养主题菜品，改良宴席菜单（婚宴、寿宴等大众宴会），降低消费价格。
- 5、营养菜品促销方案与营养点餐服务。
- 6、美食营养师在企业营养体系建设中的作用。

##### （二）食品安全管理师

- 1、《食品安全法》及餐饮服务法规、标准解读
  - （1）餐饮服务业管理条例、标准与操作规范。
  - （2）餐饮服务业食品安全监管重点。
- 2、餐饮安全控制与管理
  - （1）食品添加剂、调味料的使用标准及监管。
  - （2）食物中毒的防控与应急处理。
  - （3）重大活动食品安全保障流程。
  - （4）连锁型企业的食品安全管控以及食品安全突发事件的应急处理。

#### 四、培训师资

由国家食药监总局、国家人社部培训中心、北京协和医科大学、中国农业大学、江南大学食品学院、四川旅游学院、西安外事学院等知名营养学、烹饪学、食品安全管控等单位的专家教授组成（师资团队详细介绍可查询“中国美食营养师网”）。

#### 五、考核颁证

- 1、参加培训的学员，培训结束时直接进行考试。考试试题在网站题库中随机抽取。
- 2、两种证书共同培训、同期考试。经培训考试合格者，学员享受颁发双证待遇。

中国饭店协会为考试合格学员颁发“中国美食营养师”和“食品安全管理师”岗位技能中、高级证书，并录入中国饭店协会专业人才库。

## 会议门票

美食营养师与食品安全管理师岗位技能培训考试费用：高级双证3800元、中级双证2800元。（备注：以上费用包括专家讲课费、会场租赁费、指导材料、五年后续网上服务费等）

