

Migrationsprüfungen richtig auswählen und beurteilen

Informationen

Beschreibung: Dieses Seminar richtet sich an Mitarbeiter, die sich mit lebensmittelrechtlichen Fragen und Migration beschäftigen. Speziell Methoden und Handwerkszeug für die Auswahl und Bewertung der richtigen Prüfmethoden werden vorgestellt. Das erworbene Wissen wird in kleinen Übungen mit den original Gesetzestexten und realen Fallbeispielen gleich angewendet. Hierbei verraten wir auch, was wichtig und eher weniger relevant im beruflichen Alltag ist. Aufgrund der Gruppengröße können auch spezielle Fragen diskutiert werden. Wir zeigen Ihnen auf, wie entsprechende Analysen prinzipiell durchgeführt werden und welche Störgrößen es gibt und wobei man bei der Auswahl und Bewertung der Prüfmethoden achten muss. An beispielhaften Prüfzertifikaten führen Sie selbständig eine Bewertung durch, sodass Sie das Erlernte in Ihren Alltag direkt nach dem Seminar nutzen können. Gerne können Sie uns im Vorfeld Prüfberichte zusenden oder diese zum Seminar mitbringen, die wir im Rahmen des Seminars gemeinsam diskutieren.

Zielgruppe: Labor- und QS-Mitarbeiter sowie alle, die sich mit Lebensmittelsicherheit befassen

Niveau: **Stufe 2** - Vorkenntnisse sind hilfreich, aber nicht Voraussetzung

Veranstaltungscode: **MG-02-18**

Zeiten und Ort: Mittwoch, 14. Februar 2018, **9:00 - 19:30 Uhr**
Donnerstag, 15. Februar 2018, **9:00 - 13:00 Uhr**

Hotel Remarque
Natruper-Tor-Wall 1
49076 Osnabrück

Telefon: +49 541 6096-0

Hotelempfehlungen: **Hotel Remarque (Tagungshotel)**
Natruper-Tor-Wall 1
49076 Osnabrück
Zimmerpreis ab 96,00€*

Sie können Hotelübernachtungen während der Anmeldung oder später im „Event2Go-Bereich“ direkt anfragen.