

حضرة المدير المحترم

الموضوع: تنظيم ورشة عمل تحت عنوان: "Food Hygiene & Kitchen Safety"

تحية وبعد،

تقيم نقابة المستشفيات في لبنان ورشة عمل تعالج موضوع سلامة ونظافة المواد الغذائية والمطبخ داخل المستشفيات تحت عنوان "Food Hygiene & Kitchen Safety" بالتعاون مع شركة BCTS (Business Consultancy and Training Services) المتخصصة بالاعمال الاستشارية وخدمات التدريب، ويحاضر فيها السيد جورج طنوس المتخصص والاستشاري في مجال ادارة الفنادق والضيافة.

تهدف الورشة الى تزويد العاملين في المطبخ والمسؤولين عن حفظ المواد الغذائية وتحضير وتوزيع الطعام داخل المستشفى بمعلومات اساسية حول تطبيق المعايير العالمية لسلامة الغذاء وطرق الوقاية من الجراثيم والمحافظة على جودة الطعام ونظافته، وذلك خلال يوم واحد من الساعة الثامنة والنصف صباحا" وحتى الساعة الخامسة بعد الظهر. ان نقابة المستشفيات، وحرصا" منها على اتاحة فرصة المشاركة امام اكبر عدد من العاملين في المستشفيات، ستقوم بتنظيم ورشة العمل هذه في عدة تواريخ حسب الجدول التالي:

ورشة عمل اولي: □ الخميس في 11 كانون الاول 2014

ورشة عمل ثانية: □ الخميس في 18 كانون الاول 2014

ان رسم التسجيل هو 100 دولار اميركي عن كل شخص ويشمل بالاضافة الى الحضور، الحصول على كتيب يتضمن المحاضرات و نسخة الكترونية على CD ووجبات الغذاء والاستراحة. لمن يرغب بالمشاركة يرجى تعبئة الاستمارة المرفقة وارسالها الى مكتب النقابة بواسطة الفاكس في مدة اقصاها 04 كانون الاول 2014 علما" ان العدد الاقصى هو 35 مشاركا".

(تعطى المحاضرات باللغة الانكليزية مع تفسير ومناقشة باللغة العربية، الفرنسية والانكليزية).

-تجدون مرفق ربطاً البرنامج العلمي و استمارة التسجيل.

وتفضلوا بقبول فائق الاحترام،

الرئيس
سليمان هارون

أمين السر
محمد علي حمندي

استمارة مشاركة في ورشة العمل
Food Hygiene & Kitchen Safety

اسم المستشفى	
اسماء المشاركين	.1
	.2
	.3
الوظيفة	.1
	.2
	.3
المشاركة في التاريخ التالي	<input type="checkbox"/> الخميس في 11 كانون الاول 2014
	<input type="checkbox"/> الخميس في 18 كانون الاول 2014

التاريخ: _____

المدير المسؤول: _____

التوقيع: _____

خاتم المستشفى