



**Serv Safe Food Handler**  
**1 Session – 2 hours session**  
**In-person**

**ServSafe Food Handler:** This class will train you in the principles of food safety and sanitation, food service or hospitality work settings. Learn the basics in safe food handling and preparation, as well as additional content depending on your job specific services.

- Covers basic food safety, personal hygiene, cross-contamination and allergens,
- Time & temperature and cleaning & sanitation
- Complies with employer requirements for food handlers
- Covers basic food safety practices for preparing and serving food

Upon successful completion of this program you will have the opportunity to take the National Restaurant Association's ServSafe Food Handler exam.

Class cost: **\$52** per person, it includes all class materials and cost of the exam.

**Manipulador de alimentos ServSafe**  
**1 sesión – 2 horas por sesión**  
**En persona**

Esta clase lo capacitará en los principios de seguridad y saneamiento de alimentos, servicio de alimentos o entornos de trabajo de hospitalidad. Aprenda los conceptos básicos sobre la manipulación y preparación segura de alimentos, así como contenido adicional según los servicios específicos de su trabajo.

- Cubre Seguridad Alimentaria Básica, Higiene Personal, Contaminación Cruzada y Alérgenos,
- Tiempo y Temperatura y Limpieza y Saneamiento
- Cumple con los requisitos del empleador para manipuladores de alimentos
- Cubre prácticas básicas de seguridad alimentaria para preparar y servir alimentos

Al completar con éxito este programa, tendrá la oportunidad de tomar el examen **Manipulador de Alimentos ServSafe** de la Asociación Nacional de Restaurantes.

Costo de la clase: \$52 por persona, incluye los materiales de la clase y el costo del examen.





**ServSafe Food Handler:  
1 sesyon - 2 èdtan session  
An pèsòn**

Klas sa a pral fòme w nan prensip sekirite ak sanitasyon manje, sèvis manje oswa anviwònman travay Ospitalite. Aprann prensip debaz yo nan manyen ak preparasyon manje san danje, ansanm ak kontni adisyonèl ki depann de sèvis espesifik travay ou.

- Kouvri Sekirite Manje debaz, Ijyèn Pèsònèl, Kontaminasyon kwa ak Alèjèn,
- Tan & Tanperati ak Netwayaj & Sanitasyon
- Konfòme ak egzijans anplwayè yo pou moun kap okipe manje
- Kouvri pratik debaz sekirite manje pou prepare ak sèvi manje

Lè w fin konplete avèk siksè pwogram sa a, w ap gen opòtinite pou w pran egzamen ServSafe Food Handler Asosyasyon Nasyonal Restoran an. Pou fòmasyon moun k ap okipe manje a, w ap aprann sa ki annapre yo: sekirite manje debaz, ijyèn pèsònèl, kwa-kontaminasyon ak alèjèn, tan ak tanperati, netwayaj ak sanitasyon.

Pri klas la: \$52 pou chak moun, li enkli tout materyèl klas yo ak pri egzamen an.

