



SERVSAFE®

Examen de gerente



REGÍSTRATE PARA
OBTENER LA
CERTIFICACIÓN

**17 DE
FEBRERO
MARTES**

9:00-5:30 PM

ORDEN DEL DÍA

8:45 AM

Registrarse

9:00 -11:30 AM

Parte 1 Entrenamiento

11:30 -12:00 PM

Romper

12:00 -2:30 PM

Parte 2 Entrenamiento

2:30 -3:00 PM

Configuración de prueba

3:00- 5:30 PM

Tomar prueba

**DIRIGIDO POR
CAPACITADORES
DE SERVSAFE /
PROCTORS**

Chef Mona Wilson

Chef Maria Campbell

CERTIFICACIÓN SERVSAFE® CAPACITACIÓN Y EXAMEN DE 1 DÍA



Todo negocio de alimentos DEBE tener al menos un gerente certificado por ServSafe® en su personal para permanecer abierto y pasar la inspección.



ESCANEAR O
PAGAR EN
EFECTIVO



✗ EVITE MULTAS O CIERRES

✓ PROTEJA A SUS CLIENTES

✓ MEJORE LAS HABILIDADES DE SU
PERSONAL



433 Market St UNIT 202,
Camden, NJ 08102



Lo que obtienes:

- Capacitación ServSafe® de 4 horas dirigida por un chef
- Examen de certificación de 2 horas
- Ambiente tranquilo y profesional
- Certificado al aprobar



Impartido por las Chefs Maria Campbell y Mona Wilson

- Entorno de grupo pequeño (8 a 12 participantes)
- Exámenes de español, guías de estudio y traducción en vivo disponibles.
- Entorno de grupos pequeños: haga preguntas y obtenga ayuda real.
- Muchas pequeñas empresas de Camden y Filadelfia han confiado en Imagine Impact para mantener sus cocinas en cumplimiento.



\$150

**UNA PEQUEÑA INVERSIÓN PARA
PROTEGER SU NEGOCIO.**