

¿Quiénes somos?



La Asociación Madrileña de Empresas de Restauración es una organización empresarial que representa de manera específica a la Restauración de nuestra Comunidad, el colectivo más importante de la restauración madrileña.

Como interlocutor válido representa a la Restauración Madrileña ante las distintas Administraciones y Organismos de nuestra Comunidad, estando comprometidos con el día a día de la restauración perfilando soluciones puntuales y concretas, a través de sus distintos departamentos.

Entendiendo que a través de la participación y la integración asociativa pueden encontrarse soluciones puntuales, AMER forma parte de CEIM, de la Hostelería de España, Federación Empresarial de Hostelería (Restauración) de la Comunidad de Madrid, Cámara de Comercio, Comisión de la Empresa Familiar, Comisiones de Turismo, Comisión Consultiva de Restauración, Juntas Arbitrales de Consumo, etc.

Formación

AMER, se formaliza como centro autorizado por la Dirección General de la salud pública, para la formación de Seguridad Alimentaria, formando a más de 33.000 alumnos, en nuestra sede y en sus establecimientos desde hace más de 12 años.

Para ello, contamos con un equipo de técnicos expertos en la materia con una amplia experiencia en el sector Hostelero, Hotelero y Restauración Colectiva así como en todos los sectores alimentarios.

-Seguridad e Higiene Alimentaria para Empresas

Curso: de formación a todos los trabajadores en Seguridad e Higiene Alimentaria para Manipuladores de Alimentos, según Reglamento (CE) 852/2004 y RD109/2010. (30H)

-Implantación del Sistema de Autocontrol GPCH/APPCC

Asesoramiento a la empresa y formación en Sistema de Autocontrol APPCC/GPCH. Según Reglamento (CE) 852/2004 y RD109/2010.

Curso: de la Guía de Prácticas Correctas o en su caso Sistema de Autocontrol APPCC, exclusivo para cada establecimiento y/o empresa. (60H)

- Alérgenos y Valores Nutricionales

Asesoramiento a la empresa sobre la elaboración de las cartas de los alérgenos y formación, según el Rgto 1169/2011, que entró en vigor el 13 de Diciembre 2014.

Curso: de Alérgenos y Valores Nutricionales en el Sector de la Hostelería, para los trabajadores del establecimiento. (40H)

Los cursos se adaptan de manera individual a cada establecimiento, para el aprovechamiento del curso por parte de los alumnos sea el máximo posible.

Modalidades de los cursos: **presencial; distancia y mixto.**