

Organisation :

- Durée de 3 heures
- Langue : français, luxembourgeois.
Sur demande : mise à disposition d'une salle (14pers.)

Cible :

- Personnel enseignant, éducatif (SEA),
- Chargé-e de direction

Contact inscription :

Sharon Thill

☎ +352 26 53 29 66

✉ info@signa.lu

🌐 www.signa.lu

🔗 **Compétences développées**

- Développement des réflexes fondamentaux pour minimiser les risques liés à la fabrication, la manipulation et le stockage des denrées alimentaires,
- Connaissance des dangers liés à la production alimentaire,
- Application des BPH (Bonnes Pratiques d'Hygiène) au quotidien,
- Familiarisation avec l'approche HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point).

🔗 **Contenu**

- L'hygiène personnelle,
- Lavage des mains,
- Quatre catégories de dangers en sécurité alimentaire,
- Les exigences lors du contrôle officiel

🔗 **Méthode pédagogique**

- Alternance d'apports théoriques et pratiques,
- Support sous format Powerpoint,
- Discussions – Questions / réponses,

🔗 **Evaluation**

- Un **certificat** de participation sera remis après la formation.