Bonnes pratiques d'hygiène et sécurité alimentaire (HACCP) : SEA

Organisation :

- Durée de 3 heures
- Langue : français, luxembourgeois.

Cible :

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

Contact inscription :

+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

Une pédagogie attractive centrée sur l'apprenant pour transformer le savoir en compétences concrètes.

- Base théorique sur support visuel structuré,
- Exercices pratiques pour ancrer les connaissances,
- Stimulation de la réflexion collective via des discussions de groupe et échange d'expérience.

Evaluation

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

Signa Sàrl
42, rue des 3 Cantons
L-8352 DAHLEM