

Sécurité alimentaire : La chaine du froid

Organisation:

- Durée de 2 heures
- Langue: français, luxembourgeois.

Cible:

Professionnels de l'alimentation en général.

Contact inscription:

- +352 26 53 29 66
- ☐ info@signa.lu
- www.signa.lu

Sompétences développées

 Compréhension et maitrise des risques liés à la chaine du froid.

⇔ Contenu

- Liaison froide,
- Chaîne du froid,
- Refroidissement rapide des denrées alimentaires

S Méthode pédagogique

- Formation interactive avec support Powerpoint,
- Discussion de groupe,
- Echange d'expériences.

S Evaluation

Un certificat de participation sera remis après la formation.