

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

🌀 **Compétences développées**

- Compréhension et maîtrise des risques liés à la traçabilité

🌀 **Contenu**

- Origine
- Etiquetage
- Objectif : rappel et retrait de produit
- Traçabilité des denrées alimentaires par dates (DLC (Date Limite de Consommation), DDM (Date de Durabilité Minimale), fabrication, congélation,...)
- Plats-témoin : comment, combien et quand prélever.

🌀 **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.