

Organisation :

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

Cible :

- Horeca,
- Collectivité,
- Métiers de bouche,
- Structures d'hébergement pour personnes âgées,
- Distribution,
- Industrie alimentaire.

Contact inscription :

☎ +352 26 53 29 66

✉ info@signa.lu

🌐 www.signa.lu

🔄 **Compétences développées**

- Connaissance sur l'étiquetage alimentaire et la législation en vigueur en matière d'étiquetage,
- Connaissance sur les dates limites de consommation et les dates de durabilité minimales,
- Connaissance sur la gestion des DLC secondaires et comment les établir,
- Les points d'attention et les pièges à éviter.

🔄 **Contenu**

- La législation en vigueur,
- L'étiquetage alimentaire,
- Différence entre DLC et DDM,
- Une DLC secondaire, c'est quoi ?,
- Les facteurs pouvant influencer une DLC secondaire,
- En pratique, comment établir les DLC secondaires et les pièges à éviter.

🔄 **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.