

# Cycle de formations en matière d'hygiène et de sécurité alimentaire

Référence :  
HYG006

Catégories : **HYGIENE**  
**ALIMENTAIRE**

LANGUE(S) :



FR DE LU

DURÉE :

12 HEURE(S)

ORGANISME DE FORMATION :

LUXCONTROL

## OBJECTIFS

Cette formation, qui est composée de plusieurs modules différents, permet aux participants d'acquérir des connaissances approfondies en hygiène et sécurité alimentaire concernant leurs branches d'activités.

Chaque module est adapté aux besoins spécifiques de l'établissement, comme demandé dans la réglementation européenne du 29 avril 2004.

## CONTENU

- **Module 1** : L'hygiène du personnel
- **Module 2** : La chaîne du froid et les bases de la microbiologie alimentaire
- **Module 3** : La réception et le stockage
- **Module 4** : Les bonnes pratiques de fabrication en cuisine
- **Module 5** : Le nettoyage et la désinfection et la gestion des déchets
- **Module 6** : La déclaration des allergènes

## PÉDAGOGIE

Exposés théoriques, exercices, discussions, échanges d'expériences.

## PRÉREQUIS

Pas de prérequis nécessaires.

*Cette formation est disponible en formule intra-entreprise*