

Formation

« HACCP »

Habilité à **A**nalyser, **C**omprendre, **C**orriger et **P**rotéger



Avec l'ADEM, suivez le programme « HACCP » (Hazard Analysis and Critical Control Points) !

Cette formation, destinée aux demandeurs d'emploi inscrits à l'ADEM, constitue un vrai plus pour travailler dans les secteurs HORECA et nettoyage et est de plus en plus demandée par les employeurs.

Contenu de la formation

Le contenu de la formation (Hazard Analysis and Critical Control Points - analyse des dangers et points critiques à maîtriser) se compose des modules suivants :

- **Hygiène et sécurité alimentaire**
 - Règlementation relative à l'hygiène et la sécurité des aliments
 - Intoxications alimentaires
 - Les 4 types de dangers au niveau alimentaire
 - Bonnes pratiques d'hygiène dans un établissement alimentaire
 - Documentation obligatoire et autocontrôles
- **Nettoyage dans le domaine de l'alimentaire**
 - L'aspect HACCP du nettoyage dans les différents milieux de travail/établissements alimentaires (HORECA, restauration collective/scolaire, privé/aide à la personne)
 - Désinfection et mesures sanitaires Covid-19
 - Rinçage

Public cible

Demandeurs d'emploi inscrits à l'ADEM intéressés à travailler dans les secteurs HORECA ou nettoyage. Il est important pour le personnel de ces deux secteurs d'adopter les bons comportements pour assurer l'hygiène et la sécurité des denrées alimentaires.

Exigences requises

- Diplômes :** Aucune qualification spécifique pré-requis
- Langue exigée :** Français, niveau B1
- Autres :**
- Être motivé
 - Intéressé par l'hygiène alimentaire

 DURÉE	2 jours
 LIEU DE LA FORMATION	CNFPC d'Esch-sur-Alzette - 22, rue Henri Koch - L-4354 Esch-sur-Alzette CNFPC Ettelbruck - Site Ettelbruck - 77, rue J.P. Thill (Z.I.) - L-9085 Ettelbruck
 INTÉRESSÉ ?	Veuillez contacter l'ADEM : employeur-horeca@adem.etat.lu ou employeur-nettoyage@adem.etat.lu ou parlez-en à votre conseiller référent

