

PLAN DE FORMATIONS

FORMATION Sécurité et Santé au Travail :

- I. **Réglementation et Institutions au Luxembourg** : *Base réglementaire, Institutions*
- II. **Les risques** : *Définition, Catégories de risques, Analyses des risques*
- III. **Les préventions** : *Définition, Principes généraux, Obligations employeurs-salariés*
- IV. **Les cas sur le terrain** : *Substances dangereuses, Chocs électriques, Brûlures, Chutes et Glissades, Blessures, Lutte contre l'incendie, Eclairage, Sonore, Ergonomie, Hygiène, EPI, Signalisation*
- V. **Registre de sécurité** : *Définition, Contenu*

FORMATION Hygiène et Sécurité Alimentaire :

- I. **Législation et réglementation en sécurité alimentaire** : *Définition, Sources, Réglementations*
- II. **Le Concept HACCP** : *Définitions, Principes, Exigences*
- III. **Dangers potentiels pour le consommateur** : *Physique, Chimique, Biologique*
- IV. **Microbiologie de base** : *Définitions, Reproduction, Impact, Caractéristiques, Exemples*
- V. **Les nuisibles** : *Dangers, Lutte, Caractéristiques*
- VI. **Bonnes pratiques d'hygiène** : *Hygiène du personnel, Transport, Réception, Conditionnement, Déconditionnement, Températures, Conserves, Ovoproduits, Découpe, Préparations froides, Refroidissement, Congélation, Décongélation, Transport, Emballage, Traçabilité, Plats témoin, Nettoyage et Désinfection, Déchets et Poubelles*