Das Cook-and-Chill-Verfahren in der Gemeinschaftsverpflegung

Referenz: HYG002 Kategorien: LEBENSMITTELHYGIENE

SPRACHE(N):

FR LU

DAUER:

3 STUNDE(N)

SCHULUNGSEINRICHTUNG :

LUXCONTROL

ZIELE

Connaître et savoir maîtriser les points critiques de la liaison froide.

INHALT

- Les avantages et désavantages de la liaison froide
- Les bases de la microbiologie
- L'hygiène du personnel
- La bonne pratique du refroidissement et de la régénération
- La traçabilité et l'identification des produits

PÄDAGOGIK

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

ANFORDERUNGEN

Il est recommandé d'avoir suivi au préalable une formation d'hygiène alimentaire de base (bonnes pratiques d'hygiène).

Cette formation est disponible en formule intra-entreprise