Lebensmittelhygiene für das Imbissteam einer Tankstelle

Referenz: HYG008 Kategorien: LEBENSMITTELHYGIENE

SPRACHE(N):

FR DE LU

DAUER:

4 STUNDE(N)

SCHULUNGSEINRICHTUNG :

LUXCONTROL

ZIELE

Ziel dieser Schulung ist die Sensibilisierung für die Lebensmittelhygiene, mit Information über die einzelnen Mittel zur Vermeidung potentieller Gefahren für die Verbraucher, für die Imbissteams von Tankstellen.

Teilnehmerkreis: Arbeitnehmer der Imbissteams von Tankstellen

INHALT

- Gefahren für den Verbraucher
- Grundlagen der Mikrobiologie
- Die Kühlkette
- Hygiene des Personals
- Bewährte Praktiken für die Hygiene in Tankstellen

PÄDAGOGIK

Theoretische Ausführungen und praktische Veranschaulichung

ANFORDERUNGEN

Keine besonderen Voraussetzungen

Cette formation est disponible en formule intra-entreprise