

# La maîtrise de la liaison froide dans la restauration

Référence :  
HYG002

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

LANGUE(S) :



FR LU

DURÉE :

3 HEURE(S)

ORGANISME DE FORMATION :

LUXCONTROL

## OBJECTIFS

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

## CONTENU

- 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

## PÉDAGOGIE

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

## PRÉREQUIS

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*