

Lebensmittelhygiene für das Imbisssteam 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 Imbisssteams von Tankstellen.

Teilnehmerkreis: Arbeitnehmer der Imbisssteams 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