



Formation Sécurité pour les intérimaires du secteur alimentaire

1 - OBJECTIFS DE LA FORMATION :

Informier et sensibiliser les participants sur les principales exigences légales en rapport avec la Sécurité au travail au Luxembourg.

Former les stagiaires à l'utilisation des équipements de protection tant individuelle que collective.

Les former et les informer à l'identification et à la prévention des risques de manière générale.

2 - CONTENU DE LA FORMATION :

- Introduction a la sécurité
- Législation dans le secteur alimentaire
- Plan des maitrises des risques
- Poste de travail : en cuisine
- Hygiène
- Chasse aux risques

3 - PERSONNEL CONCERNE ET PRE-REQUIS :

Personnel intérimaire affilié obligatoirement CCSS durant la formation et apte médicalement à exercer une activité dans le secteur alimentaire. Groupe de 15 maximum.

4 - MOYENS PEDAGOGIQUES :

Exposés théoriques, analyses de cas, échanges d'expériences.

5 - DUREE ET LIEU DE FORMATION :

1 journée de 8 heures. La formation se déroulera dans les installations de l'IFSB à Bettembourg de 8h30 a 17h00.

6 - VALIDATION DE LA FORMATION :

La participation à la formation sera confirmée par un certificat.



CONTACT

Fonds de formation Sectoriel pour l'Intérim
Nadine Leturc
5, Zone d'activités économiques Krakelshaff
L-3290 BETTEMBOURG
Tel. 26 59 56 44 Email : info@fsi.lu