



# ALIMENTATION

FORMATION PROFESSIONNELLE CONTINUE 2017

**INSCRIVEZ-VOUS  
EN LIGNE !**



[www.cdm.lu/formation-continue](http://www.cdm.lu/formation-continue)



# EDITO

C'est avec grand plaisir que nous vous présentons les nouvelles brochures reprenant l'offre de formation continue pour l'année 2017. Cette offre a été conçue de façon à vous fournir des réponses adéquates à vos besoins spécifiques de formation tout en tenant compte des réalités du terrain.

Deux nouveautés se présentent cette année-ci :

Dorénavant, les formations techniques spécifiques à chaque secteur ainsi que les formations portant sur la gestion et l'organisation de l'entreprise, sont recensées dans un seul catalogue sectoriel donnant ainsi une meilleure vue d'ensemble des formations proposées.

Toujours dans cette même optique de transparence, la Chambre des Métiers, les Centres de Compétences Génie Technique du Bâtiment et du Parachèvement, ainsi que l'Institut de Formation Sectoriel du Bâtiment, se sont concertés et ont regroupé, pour la première fois, leur offre de formation continue pour le secteur de la construction dans un seul catalogue.

Vous n'êtes pas sans savoir qu'une entreprise qui souhaite augmenter sa compétitivité et sa productivité et qui souhaite se positionner de manière stratégique sur un marché en évolution, devra plus que jamais investir dans le savoir-faire de ses collaborateurs. En effet, l'environnement étant en constant mouvement, votre entreprise est confrontée à des défis multiples et à des exigences d'adaptation rapide.

L'offre de formation de la Chambre des Métiers se veut diversifiée et flexible, afin de répondre au mieux à vos exigences. Nos collaborateurs du service Formation Continue restent à votre disposition pour vous guider dans le choix des formations adaptées à vos besoins concrets et se feront un plaisir pour vous renseigner davantage sur les différentes mesures d'aide financières en faveur des entreprises qui investissent dans la formation continue.

Pour les patrons ou collaborateurs responsables de la formation et de l'encadrement d'apprenti(e)s, la formation "Formez et accompagnez vos apprenti(e)s - Formation pour tuteurs en entreprise" vous donne les outils adéquats pour mener à bien cette mission importante en vous conférant les éléments nécessaires pour former, accompagner et évaluer les compétences des jeunes en apprentissage.

Nous souhaitons que cette offre, élaborée en étroite collaboration avec nos partenaires, puisse vous accompagner dans vos projets professionnels et que vous puissiez y trouver la ou les formations qui vous apportent les compétences pour faire de votre entreprise et de vos collaborateurs l'équipe gagnante prête à soulever les défis de demain.

## **Nico Bieber**

Vice-Président de la Chambre des Métiers



# SOMMAIRE



# BOUCHERS-CHARCUTIERS-TRAITEURS

|   |    |
|---|----|
| Organisation et application d'une cuisine en liaison froide (Cook and chill) pour bouchers-charcutiers et traiteurs | 12 |
| Techniques et comportement de vente en boucherie: excellez face à vos clients                                       | 13 |
| Rapid'veau  | 14 |
| Barbecue, grillades et plancha : nouvelles recettes pour la période estivale  | 15 |
| Nouvelle gamme d'entrées froides  | 16 |
| Affûtage, Affilage de couteaux  | 17 |
| Sensibilisation à une cuisine plus équilibrée pour bouchers-charcutiers et traiteurs                                | 18 |
| Le bien-être animal à l'abattage  | 19 |

# BOULANGERS-PÂTISSIERS

|   |    |
|---|----|
| Snackinnovationen: Neue Sandwichkreationen  | 22 |
| Perfectionnement de la vente en boulangerie | 23 |

# SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

|   |    |
|---|----|
| L'hygiène des denrées alimentaires - Module de base   | 26 |
| L'hygiène des denrées alimentaires - Module supplémentaire pour bouchers-charcutiers et traiteurs concernant les points critiques | 27 |
| L'hygiène des denrées alimentaires - Module supplémentaire pour bouchers-charcutiers et traiteurs concernant la microbiologie     | 28 |
| Réglementation européenne en matière d'étiquetage des denrées alimentaires applicable depuis décembre 2014                        | 29 |
| Gestion des ingrédients provoquant des allergies ou intolérances dans les entreprises artisanales                                 | 30 |
| Les Additifs : la législation et son application  | 31 |

# SÉCURITÉ / SANTÉ

|   |    |
|---|----|
| L'hygiène du personnel dans la production des denrées alimentaires  | 34 |
| Lehrgang für Sicherheitsbeauftragte (Travailleurs désignés) der Lebensmittelbranche - Gruppe A (1-15 Arbeitnehmer)                                    | 35 |
| Formation pour travailleurs désignés du secteur de l'alimentation - Groupe A (1-15 salariés)  | 36 |
| Lehrgang für Sicherheitsbeauftragte (Travailleurs désignés) der Lebensmittelbranche - Gruppe B (16-49 Arbeitnehmer)                                   | 37 |
| Formation pour travailleurs désignés du secteur de l'alimentation - Groupe B (16-49 salariés)   | 38 |
| Formation pour travailleurs désignés du secteur de l'alimentation - Groupe C1-C3 (50-449 salariés)  | 39 |
| Stockage et conservation des denrées alimentaires et des produits dangereux dans le domaine alimentaire   | 40 |
| Manutention de charges lourdes et ergonomie dans le secteur de l'alimentation   | 41 |
| Comment améliorer l'organisation de travail par la méthode "5 S" ?  | 42 |
| La gestion écologique et économique des déchets dans l'entreprise   | 43 |
| Ökologische und ökonomische Abfallwirtschaft im Betrieb   | 44 |
| Die Kommunikation, ein Erfolgsgarant für den Sicherheitsbeauftragten (Travailleur désigné)  | 45 |
| La communication, clé de réussite dans les missions du travailleur désigné  | 46 |
| Konfliktmanagement für Sicherheitsbeauftragte (Travailleur désigné): Schwierige Situationen mittels Kommunikation effektiv und konstruktiv bewältigen | 47 |
| La gestion de conflit pour le travailleur désigné : comment s'en sortir efficacement et de manière constructive                                       | 48 |
| Verantwortung im Arbeitsschutz  | 49 |
| Handbuch der "Sicherheit und Gesundheit am Arbeitsplatz" - Laufzettel und Sicherheitsleitfaden für neue Mitarbeiter und Auszubildende                 | 50 |

|             | JAN.        | FEV.  | MARS        | AVRIL       | MAI         | JUIN        | JUIL. | AOUT | SEPT.       | OCT.        | NOV.        | DEC.  |
|-------------|-------------|-------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------|------|-------------|-------------|-------------|-------|
| Sur demande |             |       | 6.03        | 3.04        |             |             |       |      | 18.09       |             |             |       |
|             |             |       |             |             |             |             |       |      | 25.09       | 23.10       |             |       |
| Sur demande |             |       |             | 26.04-4.05  |             | 15.06-22.06 |       |      |             |             |             |       |
|             |             | 22.02 | 13.03       |             |             |             |       |      |             |             |             |       |
|             |             |       | 13.03-14.03 | 24.04-25.04 |             |             |       |      | 18.09-19.09 |             | 13.11-14.11 |       |
| Sur demande |             |       | 21.03       |             | 8.05        |             |       |      | 25.09       | 10.10       |             | 27.11 |
| Sur demande |             |       |             |             |             |             |       |      |             | 4.10        | 15.11       |       |
|             |             |       |             |             |             | 12.06       |       |      |             | 2.10        |             |       |
|             |             |       |             |             |             |             |       |      |             | 2.10-16.10  |             |       |
|             | 27.02-13.03 |       |             |             | 8.05-22.05  |             |       |      |             | 23.10-13.11 | 27.11-11.12 |       |
|             |             |       |             |             | 22.05-26.06 |             |       |      |             |             | 13.11-11.12 |       |
|             |             |       |             |             | 22.05       |             |       |      | 18.09-9.11  |             |             |       |
|             |             |       |             |             |             |             |       |      |             | 23.10       |             |       |
|             |             |       |             | 5.04        |             |             |       |      |             |             | 20.11       |       |
| Sur demande |             |       |             |             |             |             |       |      |             |             |             |       |
| Sur demande |             |       |             |             | 11.05       |             | 7.07  |      |             |             |             |       |
|             |             |       |             |             |             |             |       |      | 29.09-6.10  |             |             |       |
|             |             |       |             |             |             | 21.06       |       |      |             |             |             |       |
|             |             | 15.03 |             |             |             |             |       |      |             |             | 15.11       |       |
|             |             |       |             |             | 4.05        |             |       |      |             |             | 29.11       |       |

|  |    |
|--|----|
| Prozessorientiertes Arbeiten im Bereich der Arbeitssicherheit  | 51 |
| Die professionelle Verhandlung für Sicherheitsbeauftragte (Travailleur désigné)                                  | 52 |
| La négociation efficace pour le travailleur désigné  | 53 |
| Planung, Vorbereitung und Durchführung betriebsinterner und externer Schulungen im Bereich der Arbeitssicherheit | 54 |
| Mise en œuvre d'une certification sécurité et santé au travail par le label "Secher a gesond mat system"         | 55 |

## GESTION ET ORGANISATION D'ENTREPRISE

|   |    |
|---|----|
| Formez vos apprenti(e)s - Formation pour tuteur(s) en entreprise                                    | 58 |
| Lehrlinge ausbilden - Lehrgang für Tutoren im Betrieb   | 59 |
| Cycle de formation : Mieux réussir son projet d'entreprise  | 60 |
| Chef d'entreprise dans l'artisanat aujourd'hui - comment professionnaliser davantage son entreprise | 61 |
| Formateur au poste de travail : Professionnalisez vos formations                                    | 62 |
| La maladie du salarié   | 63 |
| Les réseaux sociaux au service de l'entreprise  | 64 |
| Comment valoriser son savoir-faire sur internet ?   | 65 |
| Kalkulationsverfahren - Richtig kalkulieren im Handwerk   | 66 |
| Kalkulationsverfahren - Kalkulationsvorlagen in Excel erstellen                                     | 67 |







**BOUCHERS**

**CHARCUTIERS**

**TRAITEURS**

1002L

# ORGANISATION ET APPLICATION D'UNE CUISINE EN LIAISON FROIDE (COOK AND CHILL) POUR BOUCHERS-CHARCUTIERS ET TRAITEURS

## OBJECTIFS

- > Maîtriser les connaissances techniques et réglementaires du système de liaison froide

## CONTENUS

- > Le processus de base de la liaison réfrigérée
- > Les températures à respecter
- > Les DLC internes selon les préparations, étiquetage
- > Les opérations préalables en liaison réfrigérée : déconditionnement, portions, plaquage
- > La cuisson en liaison réfrigérée, p.ex : sous-vide
- > Le refroidissement
- > Le tranchage
- > Le conditionnement à froid et l'assemblage, stockage
- > La remise en température

## DATES

- > Sur demande

## LIEU

- > Lycée Technique de Bonnevoie

## REMARQUES

- > Langue véhiculaire :  L

Méthode pédagogique : apports théoriques, présentation d'exemples, travaux pratiques, échange d'expériences

Ce cours est organisé sur demande. En cas d'intérêt, veuillez vous inscrire en envoyant un email à : [formation.continue@cdm.lu](mailto:formation.continue@cdm.lu)

## INTERVENANTS

Nico THIEL,  
Lycée Technique de Bonnevoie

## PUBLIC CIBLE

Bouchers-charcutiers et traiteurs

## DROITS D'INSCRIPTION

50, - €

## DATE DÉBUT

Sur demande

## HORAIRES

17h00 - 19h00

# TECHNIQUES ET COMPORTEMENT DE VENTE EN BOUCHERIE : EXCELLEZ FACE À VOS CLIENTS

## OBJECTIFS

- > Améliorer ses capacités commerciales et se sentir en confiance face au client
- > Assurer un accueil professionnel du client
- > Conseiller les clients au niveau de la préparation et de la cuisson des différents produits de viande
- > Préparer et présenter au mieux les différents morceaux de viande dans le magasin

## CONTENUS

- > Les comportements et les attitudes favorables à la vente
- > Efficacité de l'argumentation et réponse aux attentes des clients
- > Compréhension des mécanismes basiques et fondamentaux de la vente
- > Mise en œuvre des viandes de boeuf, de porc, d'agneau, de veau, de volaille
- > Amélioration des gestes techniques : désossage partiel, séparation, parage, bardage, ficelage, piéçage
- > Coupes avec ou sans os, le sens de découpe
- > Appellations réglementaires

## DATES

- > Lundi, le 18 septembre 2017

## LIEU

- > Lycée Technique de Bonnevoie

## REMARQUES

- > Langue véhiculaire : **■ ■ F**

Les + de cette formation : une formation tournée essentiellement sur la pratique professionnelle et le comportement en situation de vente, l'apport de méthode, d'autodiagnostic et de mise en situation pour ponctuer la formation et la rendre opérationnelle.

## INTERVENANTS

Un expert de l'École Nationale Supérieure des Métiers de la Viande de Paris

## PUBLIC CIBLE

Chefs d'entreprise, personnel de vente en boucherie

## DROITS D'INSCRIPTION

210, - €

## DATE DÉBUT

18 septembre 2017

## HORAIRES

13h00 - 20h00

1004F

# RAPID'VEAU

## OBJECTIFS

- > Être plus créatif dans la présentation commerciale des morceaux de veau, éviter les grosses pièces.
- > Améliorer les savoir-faire et la technique pour être plus efficace à la vente et de donner de l'originalité et de la nouveauté à votre étalage.

## CONTENUS

- > Connaître les accords parfaits du veau afin de réaliser les meilleures associations possibles et bien conseiller vos clients.
- > Valoriser ses carcasses et optimiser ses rendements.
- > Apprendre à maîtriser les quantités pour commercialiser des produits individuels.
- > Renouveler sa gamme et développer de nouveaux produits et optimiser ses ventes.
- > Démonstration
  - Tortilla de veau et quasi de veau à l'antillaise
  - Galet de veau à l'orientale
  - Jarret de veau à la bruxelloise
  - Grenadin du berger
  - Grilladin de veau en serpent
  - Escalopes farcies aux légumes
  - Escalopes à l'italienne
  - Tartare de veau
  - Médailon de veau du Sud-ouest
  - Paupiette de veau en verdurette
  - Rôti de jarret de veau
  - Rôti de veau à la Russe
  - Roulé de veau en mosaïque
  - Côte de veau méditerranéenne
  - Cordon des alpages

## DATES

- > Lundi, le 6 mars 2017

## LIEU

- > Lycée technique de Bonnevoie

## REMARQUES

- > Langue véhiculaire : 

## INTERVENANTS

Un expert de l'École Nationale Supérieure des Métiers de la Viande de Paris

## PUBLIC CIBLE

Bouchers, charcutiers et traiteurs

## DROITS D'INSCRIPTION

240, - €

## DATE DÉBUT

6 mars 2017

## HORAIRES

13h00 - 21h00

1005F

# BARBECUE, GRILLADES, PLANCHA : NOUVELLES RECETTES POUR LA PÉRIODE ESTIVALE

## OBJECTIFS

> Ce cours vise la valorisation de nombreux morceaux afin de dynamiser l'activité estivale.

## CONTENUS

- > Démonstration
  - Biceps de lapin herbes folles
  - Broche de filet de dinde « coconuts »
  - Brochettes de volaille yakitori
  - Brochette de bœuf arôme piquant pruneaux moelleux
  - Brochette de bœuf croustillant miel chapelure colorée
  - Brochette de veau curry citron vert
  - Côtes charnues marinade mille feux
  - Côtes de veau parisiennes chaud devant
  - Croquettes de bœuf snacking
  - Délice cayennais
  - Doublette d'agneau métisse
  - Poitrine d'agneau antillaise à la braise de bois flotte
  - Rouelle de bœuf louchebem

## DATES

> Lundi, le 3 avril 2017

## LIEU

> Lycée technique de Bonnevoie

## REMARQUES

> Langue véhiculaire :  F

## INTERVENANTS

Un expert de l'École Nationale Supérieure des Métiers de la Viande de Paris

## PUBLIC CIBLE

Bouchers, charcutiers et traiteurs

## DROITS D'INSCRIPTION

235, - €

## DATE DÉBUT

3 avril 2017

## HORAIRES

13h00 - 21h00

1006F

# NOUVELLE GAMME D'ENTRÉES FROIDES

## OBJECTIFS

- > Faire progresser l'entreprise vers une nouvelle clientèle.
- > Découvrir des entrées originales et faciles à réaliser pour renouveler votre offre au quotidien.

## CONTENUS

- > Démonstration
  - Charlotte de lentilles corail aux champignons des bois
  - Saumon gravlax et ses dérivés
  - Dôme d'asperges vertes aux pépites de foie gras sur biscuit aux cèpes
  - Makis aux ris de veau braisés en habits verts
  - Entremets au saumon fumé maison
  - Quinoa aux queues d'écrevisses à la mousse d'amande
  - Brandade froide de haddock aux feuilles d'épinards
  - Glaçage à la crème d'ail
  - Terrine de légumes aux 4 saveurs (caviar d'aubergines, mousse de poivrons rouges et verts, courgettes et basilic)
  - Rouleaux d'aubergines à la truite fumée sauce vierge
  - Baba au rhum à la mousse de foie gras et magrets fumés

## DATES

- > Lundi, le 25 septembre 2017

## LIEU

- > Lycée technique de Bonnevoie

## REMARQUES

- > Langue véhiculaire :  F

## INTERVENANTS

Un expert de l'École Nationale Supérieure des Métiers de la Viande de Paris

## PUBLIC CIBLE

Bouchers, charcutiers et traiteurs

## DROITS D'INSCRIPTION

235, - €

## DATE DÉBUT

25 septembre 2017

## HORAIRES

13h00 - 21h00



1007F

# AFFÛTAGE, AFFILAGE DES COUTEAUX

## OBJECTIFS

- > Optimiser le pouvoir de coupe des outils tranchants

## CONTENUS

- > Savoir maîtriser son pouvoir de coupe
- > Assurer une bonne qualité de travail
- > Contribuer à la diminution de T.M.S et des accidents du travail

## DATES

- > Lundi, le 23 octobre 2017

## LIEU

- > Chambre des Métiers

## REMARQUES

- > Langue véhiculaire :  F

## INTERVENANTS

Un expert de l'École Nationale Supérieure des Métiers de la Viande de Paris

## PUBLIC CIBLE

Bouchers-charcutiers et traiteurs

## DROITS D'INSCRIPTION

190, - €

## DATE DÉBUT

23 octobre 2017

## HORAIRES

13h00 - 21h00

1201F

# SENSIBILISATION À UNE CUISINE PLUS ÉQUILIBRÉE POUR BOUCHERS-CHARCUTIERS ET TRAITEURS

## OBJECTIFS

- > Adopter les bons réflexes afin de préparer des repas plus sains
- > Mieux choisir et mesurer ses ingrédients
- > Revoir les classiques de la gastronomie d'un œil plus critique

## CONTENUS

- > Revoir les bases d'une alimentation saine et équilibrée
- > Le choix des matières premières
- > Les matières grasses
- > Les sauces
- > Cuisiner avec plus de goût « naturel » afin de réduire la consommation de trop de sauces
- > Quel type de liaison choisir pour mes sauces ?
- > Le dosage du sel
- > Comment composer des menus de façon plus équilibrée ?

## DATES

- > Sur demande

## LIEU

- > Centre de Formation de la Chambre des Métiers

## REMARQUES

- > Langues véhiculaires:   (   )

La langue véhiculaire du cours est le français.

En cas de besoin, des explications peuvent être données en luxembourgeois.

Le comité interministériel « Alimentation saine et Activité physique » a accordé à la Chambre des Métiers l'utilisation du Label „Gesond iessen, Méi bewegen” pour la formation « Sensibilisation à une cuisine plus équilibrée pour bouchers-charcutiers et traiteurs ».

Ce cours est organisé sur demande. En cas d'intérêt, veuillez vous inscrire en envoyant un email à : [formation.continue@cdm.lu](mailto:formation.continue@cdm.lu)

## INTERVENANTS

Liz MERSCH,  
Diététicienne  
Cédric JACQUES,  
Consultant

## PUBLIC CIBLE

Bouchers-charcutiers et traiteurs

## DROITS D'INSCRIPTION

95, - €

## DATE DÉBUT

Sur demande

## HORAIRES

18h00 - 21h00

# LE BIEN-ÊTRE ANIMAL À L'ABATTAGE



## OBJECTIFS

- > Former les personnes chargées de la manipulation et de l'abattage des animaux, conformément au règlement grand-ducal du 19 janvier 1995 sur la protection des animaux au moment de leur abattage ou de leur mise à mort (dir. 93/119/CE)

## CONTENUS

- > Bases légales
- > Déchargement
- > Acheminement
- > Hébergement
- > Immobilisation
- > étourdissement
- > Saignée
- > Transformation du muscle en viande
- > Physiologie du stress et les défauts de qualité de viande
- > Procédures et documentation
- > Contrôles

## DATES

- >  L Mercredi et jeudi, les 26 avril et 4 mai 2017
- >  F Jeudis, les 15 et 22 juin 2017

## LIEU

- > Abattoir d'Ettelbruck et Coboulux

## REMARQUES

- > Langues véhiculaires:  L (code 1401L)  F (code 1401F)  
La Chambre des Métiers se réserve le droit de modifier le lieu des cours pour des raisons d'organisation.

## INTERVENANTS

Dr. Malou GRASGES,  
Raoul PUTZ,  
Inspection vétérinaire

## PUBLIC CIBLE

Personnes chargées de la manipulation  
et de l'abattage des animaux de rente

## DROITS D'INSCRIPTION

65, - €

## DATE DÉBUT

Voir dates

## HORAIRES

14h00 - 16h30



**BOULANGERS**

**PÂTISSIERS**

1101D

# SNACK-INNOVATIONEN: NEUE SANDWICH KREATIONEN

## ZIELE

- > Erweiterung des Erlebnishorizonts für Sandwichs mit regionalen Produkten: Lernen Sie neue Produkte kennen und erweitern Sie Ihr Angebot

## THEMEN

- > Frischkäse Aufstriche: alles natürlich
- > Mediterrane Highlights
- > Das bringt uns auf Touren: Tourrierte Laugendreiecke und Laugenkissen
- > Street-Food: Pfiffiges für auf die Hand
- > Brotgenuss: Hochwertige belegte Brote und Brötchen

Jeder Teilnehmer erhält farbig bebilderte und betextete Rezepturen zur praktischen Umsetzung im Betrieb

## DATEN

- > Mittwoch, den 22. Februar 2017

## ORT

- > Lycée technique de Bonnevoie

## ANMERKUNGEN

- > Sprache:  D

## KURSLEITUNG

Michael Klaus Schumacher

## ZIELGRUPPE

Bäcker, Konditoren und Feinköche

## KOSTENBEITRAG

210,- €

## ANFANGSDATUM

22. Februar 2017

## ZEITPUNKT

10.00 - 16.00 Uhr

# PERFECTIONNEMENT DE LA VENTE EN BOULANGERIE-PÂTISSERIE :

## C'EST LA PREMIÈRE IMPRESSION QUI COMPTE, LA DERNIÈRE QUI RESTE

### OBJECTIFS

- > Apprendre à déclencher une impression positive durable auprès de vos clients
- > Adopter une attitude vendeur en toutes circonstances
- > Améliorer l'image véhiculée par votre espace de vente
- > Promouvoir l'excellence de vos produits
- > Mener un entretien de vente efficace

### CONTENUS

- > Le processus de la première impression
- > Les facteurs qui influencent notre perception
- > Connaître les besoins de vos clients
- > Adapter les réactions face à la clientèle
- > Les bases d'une communication réussie
- > Les réclamations, une chance supplémentaire pour faire bonne impression

### DATES

- > Lundi, le 13 mars 2017

### LIEU

- > Chambre des Métiers

### REMARQUES

- > Langues véhiculaires:   F

### INTERVENANTS

École professionnelle Richemont –  
centre de compétences en boulangerie  
– pâtisserie – confiserie  
de Lucerne / Suisse

### PUBLIC CIBLE

Personnel de vente en boulangerie,  
pâtisserie, chocolaterie

### DROITS D'INSCRIPTION

210, - €

### DATE DÉBUT

13 mars 2017

### HORAIRES

8h30 - 16h30





**SÉCURITÉ**

**ALIMENTAIRE**

# L'HYGIÈNE DES DENRÉES ALIMENTAIRES

## MODULE DE BASE


### OBJECTIFS

- > Connaître et savoir appliquer les bonnes pratiques d'hygiène pour assurer la sécurité alimentaire au sein de votre entreprise

### CONTENUS

- > Les bases de la législation en sécurité alimentaire
- > La chaîne du froid et la microbiologie alimentaire
- > L'hygiène du personnel
- > Les bonnes pratiques d'hygiène basées sur le GBPH (réception, stockage, préparation, distribution)
- > Le nettoyage et la désinfection
- > La gestion des déchets
- > La lutte contre les nuisibles



### DATES

- >  L Lundi et mardi, les 24 et 25 avril 2017
  - >  F Session 1 : Lundi et mardi, les 13 et 14 mars 2017  
Session 2 : Lundi et mardi, les 18 et 19 septembre 2017  
Session 3 : Lundi et mardi, les 13 et 14 novembre 2017
- Veuillez consulter notre site internet [www.cdm.lu](http://www.cdm.lu) pour des sessions supplémentaires

### LIEU

- > Centre de Formation de la Chambre des Métiers

### REMARQUES

- > Langues véhiculaires:  L (code 1301L)  F (code 1301F)  
Le cours peut également être organisé en langue anglaise.  
Le règlement (CE) N° 852/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires prévoit dans son annexe que « Les exploitants du secteur alimentaire doivent veiller à ce que les manutentionnaires de denrées alimentaires soient encadrés et disposent d'instructions et/ou d'une formation en matière d'hygiène alimentaire adaptées à leur activité professionnelle ».

### INTERVENANTS

Josiane DAHM,  
Vincent DI GENNARO,  
Karine EMO,  
LC ACADEMIE S.A.

### PUBLIC CIBLE

Toute entreprise du secteur alimentaire

### DROITS D'INSCRIPTION

140, - €

### DATE DÉBUT

Voir dates

### HORAIRES

14h00 - 17h30

1302F

# L'HYGIÈNE DES DENRÉES ALIMENTAIRES

## MODULE SUPPLÉMENTAIRE POUR BOUCHERS-CHARCUTIERS ET TRAITEURS CONCERNANT LES POINTS CRITIQUES

### OBJECTIFS

- > Connaître et savoir éviter les risques pour la santé publique en relation avec l'activité du boucher-charcutier et traiteur

### CONTENUS

- > Description des PrPo's et des points critiques liés aux différentes activités du boucher-charcutier et traiteur : production, stockage et transport
- > Intégration des PrPo's et des points critiques dans le diagramme de fabrication
- > Application du nouveau Guide de Bonnes Pratiques d'Hygiène

### DATES

- > Sur demande

### LIEU

- > Centre de Formation de la Chambre des Métiers

### REMARQUES

- > Langues véhiculaires:  L  F

Prière d'indiquer la préférence de la langue lors de votre inscription.

Le règlement (CE) N° 852/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires prévoit dans son annexe que « Les exploitants du secteur alimentaire doivent veiller à ce que les manutentionnaires de denrées alimentaires soient encadrés et disposent d'instructions et/ou d'une formation en matière d'hygiène alimentaire adaptées à leur activité professionnelle ».

Ce cours est organisé sur demande. En cas d'intérêt, veuillez vous inscrire en envoyant un email à : [formation.continue@cdm.lu](mailto:formation.continue@cdm.lu)

### INTERVENANTS

Dr. Jean BRASSEUR,  
Inspection vétérinaire

### PUBLIC CIBLE

Bouchers-charcutiers et traiteurs

### DROITS D'INSCRIPTION

50, - €

### DATE DÉBUT

Sur demande

### HORAIRES

17h00 - 19h30

# L'HYGIÈNE DES DENRÉES ALIMENTAIRES

## MODULE SUPPLÉMENTAIRE POUR BOUCHERS-CHARCUTIERS ET TRAITEURS CONCERNANT LA MICROBIOLOGIE

### OBJECTIFS

- > Connaître les dangers microbiologiques
- > Mieux comprendre les exigences quant au respect de la chaîne du froid, de l'hygiène personnelle, des bonnes pratiques d'hygiène, du nettoyage et de la désinfection, de l'élimination des déchets et de la lutte contre les nuisibles

### CONTENUS

- > Généralités sur le mode de vie des différents micro-organismes, leurs effets au sein d'un aliment et les facteurs influençant ce mode de vie ou intervenant dans leur transmission, l'interaction entre micro-organismes
- > Présentation des dangers microbiologiques les plus importants (parasites, TSE, virus, champignons, bactéries) et informations relatives à leurs origine et environnement, aux modes de contamination/infection, aux maladies qu'ils peuvent engendrer le cas échéant, aux moyens de maîtrise

### DATES

- > Sur demande

### LIEU

- > Centre de Formation de la Chambre des Métiers

### REMARQUES

- > Langues véhiculaires:  L  F

Prière d'indiquer la préférence de la langue lors de votre inscription.

Le règlement (CE) N° 852/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires prévoit dans son annexe que « les exploitants du secteur alimentaire doivent veiller à ce que les manutentionnaires de denrées alimentaires soient encadrés et disposent d'instructions et/ou d'une formation en matière d'hygiène alimentaire adaptées à leur activité professionnelle ».

Ce cours est organisé sur demande. En cas d'intérêt, veuillez vous inscrire en envoyant un email à : [formation.continue@cdm.lu](mailto:formation.continue@cdm.lu)

### INTERVENANTS

Dr. Serge LOSCH,  
Laboratoire de médecine vétérinaire

### PUBLIC CIBLE

Bouchers-charcutiers et traiteurs

### DROITS D'INSCRIPTION

50, - €

### DATE DÉBUT

Sur demande

### HORAIRES

17h00 - 19h30

1353F

# RÉGLEMENTATION EUROPÉENNE EN MATIÈRE D'ÉTIQUETAGE DES DENRÉES ALIMENTAIRES APPLICABLE DEPUIS DÉCEMBRE 2014



## OBJECTIFS

- > Expliquer aux professionnels les exigences législatives concernant les métiers de l'alimentation au niveau de l'étiquetage des denrées alimentaires

## CONTENUS

- > Comparaison des exigences législatives actuelles et nouvelles concernant l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées
- > Exemples pratiques sur base des produits issus du secteur

## DATES

- >  L Mardi, le 21 mars 2017
- >  F Mardi, le 10 octobre 2017

## LIEU

- > Centre de Formation de la Chambre des Métiers

## REMARQUES

- > Langues véhiculaires:  L (code 1353L)  F (code 1353F)

Les participants peuvent ramener leurs exemples afin d'être conseillés au niveau de leur propre étiquetage.

Afin de pouvoir au mieux adapter le cours à vos attentes, veuillez svp communiquer vos questions spécifiques par écrit avant le début des cours à l'adresse suivante : [formation.continue@cdm.lu](mailto:formation.continue@cdm.lu)

## INTERVENANTS

Division de la sécurité alimentaire

## PUBLIC CIBLE

Toute entreprise du secteur alimentaire

## DROITS D'INSCRIPTION

50, - €

## DATE DÉBUT

Voir dates

## HORAIRES

9h00 - 12h00

# GESTION DES INGRÉDIENTS PROVOQUANT DES ALLERGIES OU INTOLÉRANCES DANS LES ENTREPRISES ARTISANALES



## OBJECTIFS

- > Connaître les différents ingrédients provoquant des allergies ou intolérances, être capable de maîtriser les contaminations croisées et savoir appliquer les obligations de déclaration

## CONTENUS

- > Qu'est-ce qu'un ingrédient provoquant des allergies ou intolérances ?
- > Quelles sont les obligations de déclaration en relation avec les ingrédients provoquant des allergies ou intolérances dans les entreprises artisanales ?
- > Comment mettre en œuvre ces obligations ?
- > Quelles sont les matières utilisées dans les entreprises artisanales qui contiennent des ingrédients provoquant des allergies ou intolérances ?
- > Comment peut-on éviter des contaminations croisées en respectant les bonnes pratiques d'hygiène ?

## DATES

- >  L Lundi, le 25 septembre 2017
- >  F Session 1 : Lundi, le 8 mai 2017  
Session 2 : Lundi, le 27 novembre 2017

## LIEU

- > Centre de Formation de la Chambre des Métiers

## REMARQUES

- > Langues véhiculaires :  L (code 1356L)  F (code 1356F)

## INTERVENANTS

Josiane DAHM,  
LC ACADEMIE S.A.

## PUBLIC CIBLE

Chefs d'entreprise, responsables qualité des entreprises du secteur alimentaire

## DROITS D'INSCRIPTION

75, - €

## DATE DÉBUT

Voir dates

## HORAIRES

14h00 -17h00

# LES ADDITIFS ALIMENTAIRES : LA LÉGISLATION ET SON APPLICATION



## OBJECTIFS

- > La mise en pratique du règlement (CE) n°1333/2008 sur les additifs alimentaires. Que faut-il respecter ?

## CONTENUS

- > Les additifs - de quoi s'agit-il ?
- > Le champ d'application du règlement (CE) n°1333/2008 sur les additifs alimentaires
- > Les explications concernant les catégories fonctionnelles et les additifs alimentaires autorisés par catégorie de denrée alimentaire (annexes I et II)
- > Les catégories de denrées alimentaires pour lesquelles aucun additif alimentaire n'est autorisé
- > Le principe de transfert, de quoi s'agit-il ?
- > Les conditions d'utilisation des édulcorants
- > L'étiquetage des additifs alimentaires (avant la production d'une denrée alimentaire)
- > Comment différencier une denrée alimentaire ayant des propriétés colorantes et d'un colorant alimentaire ?
- > La base de données des additifs alimentaires
- > La mise en pratique dans l'entreprise (exercices ciblés sur les produits du secteur artisanal en utilisant la base de données des additifs) sur la mise en pratique

## DATES

- >  L Mercredi, le 4 octobre 2017
- >  F Mercredi, le 15 novembre 2017

## LIEU

- > Centre de Formation de la Chambre des Métiers

## REMARQUES

- > Langues véhiculaires:  L (code 1357L)  F (code 1357F)

Afin de pouvoir au mieux adapter le cours sur vos attentes, veuillez svp communiquer vos questions précises par écrit avant le début des cours à l'adresse mail suivante : [formation.continuee@cdm.lu](mailto:formation.continuee@cdm.lu)

## INTERVENANTS

Sandy NOSBUSCH,  
Service de la sécurité alimentaire

## PUBLIC CIBLE

Toute entreprise du secteur  
alimentaire

## DROITS D'INSCRIPTION

75, - €

## DATE DÉBUT

Voir dates

## HORAIRES

9h00 - 12h00







**SÉCURITÉ**

**SANTÉ**

# L'HYGIÈNE DU PERSONNEL DANS LA PRODUCTION DES DENRÉES ALIMENTAIRES



## OBJECTIFS

- > Rappel sur les règles de base de l'hygiène du personnel pour éviter la contamination par le personnel au sein de votre entreprise

## CONTENUS

- > Les risques de contamination d'origine humaine
- > L'hygiène du personnel
- > Le lavage des mains
- > Le nettoyage et la désinfection

## DATES

- >  L Lundi, le 2 octobre 2017
- >  F Lundi, le 12 juin 2017

## LIEU

- > Centre de Formation de la Chambre des Métiers

## REMARQUES

- > Langues véhiculaires:  L (code 1304L)  F (code 1304F)

Le règlement (CE) N° 852/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires prévoit dans son annexe que « Les exploitants du secteur alimentaire doivent veiller à ce que les manutentionnaires de denrées alimentaires soient encadrés et disposent d'instructions et/ou d'une formation en matière d'hygiène alimentaire adaptées à leur activité professionnelle ».

Cette formation a été reconnue en tant que formation complémentaire (3 heures) pour les travailleurs désignés (suivant l'obligation découlant du règlement grand-ducal du 9 juin 2006 relatif à la formation des travailleurs désignés).

## INTERVENANTS

Josiane DAHM,  
Karine EMO,  
LC ACADEMIE S.A.

## PUBLIC CIBLE

Toute entreprise du secteur alimentaire

## DROITS D'INSCRIPTION

75, - €

## DATE DÉBUT

Voir dates

## HORAIRES

14h00 - 17h00

# LEHRGANG FÜR SICHERHEITSBEAUFTRAGTE (TRAVAILLEURS DÉSIGNÉS) DER LEBENSMITTELBRANCHE GRUPPE A (1-15 ARBEITNEHMER)

## ZIELE

- > Obligatorischer Lehrgang zum Sicherheitsbeauftragten, welcher vom Arbeitgeber benannt wurde und mit Schutzmaßnahmen und Maßnahmen zur Verhütung berufsbedingter Gefahren im Unternehmen beauftragt wurde (laut großherzoglicher Verordnung vom 9. Juni 2006)

## THEMEN

- > Vorstellung der Aufgaben und der Funktion des Sicherheitsbeauftragten
- > Gesetzgebung bezüglich der Sicherheit und Gesundheit am Arbeitsplatz
- > Die Gesundheit am Arbeitsplatz
- > Die Arbeits- und Streckenunfälle, die schweren Zwischenfälle und die Berufskrankheiten
- > Analyseverfahren und Risikenabschätzung
- > Risikofaktoren und Präventivmaßnahmen
- > Allgemeine Grundsätze der Prävention
- > Die Maschinen und Arbeitsausstattung
- > Operationelles Management der Sicherheit und der Gesundheit

## DATEN

- > Montags, den 2., 9. und 16. Oktober 2017

## ORT

- > Centre de Formation de la Chambre des Métiers

## ANMERKUNGEN

- > Sprache:  D

Dieser Lehrgang kann je nach Anfrage auch in Abendkursen organisiert werden (minimum 10 Teilnehmer).

Die Sicherheitsbeauftragte der Unternehmen mit 1-15 Arbeitnehmern müssen eine Berufserfahrung von mindestens einem Jahr, in einem Bereich der mit der Tätigkeit des betreffenden Unternehmens gleichzusetzen ist, haben. Zusätzliche Informationen zu den Mindestanforderungen (Ausbildung, Berufserfahrung) erhalten Sie bei der Inspection du Travail et des Mines (Tel.: 247-86213, [www.itm.lu](http://www.itm.lu)).

## KURSLEITUNG

IFSB S.A.  
LC ACADEMIE S.A.

## ZIELGRUPPE

Sicherheitsbeauftragte die vom Arbeitgeber mit Schutzmaßnahmen und Maßnahmen zur Verhütung berufsbedingter Gefahren im Unternehmen beauftragt wurden

## KOSTENBEITRAG

225, - €

## ANFANGSDATUM

2. Oktober 2017

## ZEITPUNKT

13.00 - 17.00 Uhr

# FORMATION POUR TRAVAILLEURS DÉSIGNÉS DU SECTEUR DE L'ALIMENTATION GROUPE A (1-15 SALARIÉS)

## OBJECTIFS

- > Former la personne désignée par l'employeur en matière de sécurité et de santé dans l'entreprise, suivant l'obligation découlant du règlement grand-ducal du 9 juin 2006 relatif à la formation des travailleurs désignés

## CONTENUS

- > Présentation des missions et de la fonction du travailleur désigné
- > Législation concernant la sécurité et la santé sur le lieu de travail
- > La santé au travail
- > Les accidents de travail et de trajet, les incidents graves et les maladies professionnelles
- > Les machines et les équipements de travail
- > Méthode d'analyse et d'évaluation des risques
- > Les facteurs de risques et mesures de prévention
- > Management opérationnel de la sécurité et de la santé
- > Principes généraux de la prévention

## DATES

- > Session 1 : Lundis, les 27 février, 6 et 13 mars 2017
- > Session 2 : Lundis, les 8, 15 et 22 mai 2017
- > Session 3 : Lundis, les 23 octobre, 6 et 13 novembre 2017
- > Session 4 : Lundis, les 27 novembre, 4 et 11 décembre 2017

## LIEU

- > Centre de Formation de la Chambre des Métiers

## REMARQUES

- > Langue véhiculaire : **■ ■ F**

Cette formation peut être organisée en soirée si demande suffisante (minimum 10 participants).

Pour les entreprises occupant de 1-15 salariés, le participant/travailleur désigné doit avoir une expérience professionnelle d'au moins un an dans un domaine assimilable à l'activité de l'entreprise concernée. Tout renseignement complémentaire concernant la qualification de base et l'expérience professionnelle du travailleur désigné, peut être obtenu à l'Inspection du Travail et des Mines (Tél. : 247-86213, www.itm.lu).

## INTERVENANTS

IFSB S.A.  
LC ACADEMIE S.A.

## PUBLIC CIBLE

Les personnes désignées par leur employeur pour implémenter les règles de sécurité et de santé au sein de l'entreprise

## DROITS D'INSCRIPTION

225, - €

## DATE DÉBUT

Voir dates

## HORAIRES

13h00 - 17h00

# LEHRGANG FÜR SICHERHEITSBEAUFTRAGTE (TRAVAILLEURS DÉSIGNÉS) DER LEBENSMITTELBRANCHE GRUPPE B (16-49 ARBEITNEHMER)

## ZIELE

- > Obligatorischer Lehrgang zum Sicherheitsbeauftragten, welcher vom Arbeitgeber benannt wurde und mit Schutzmaßnahmen und Maßnahmen zur Verhütung berufsbedingter Gefahren im Unternehmen beauftragt wurde (laut großherzoglicher Verordnung vom 9. Juni 2006)

## THEMEN

- > Vorstellung der Aufgaben und der Funktion des Sicherheitsbeauftragten
- > Gesetzgebung bezüglich der Sicherheit und Gesundheit am Arbeitsplatz
- > Die Gesundheit am Arbeitsplatz
- > Analyseverfahren und Risikenabschätzung
- > Die Arbeits- und Streckenunfälle, die schweren Zwischenfälle und die Berufskrankheiten
- > Kommunikation
- > Management für Sicherheit und Gesundheit
- > Allgemeine Grundsätze der Prävention
- > Die Maschinen und Arbeitsausrüstung
- > Risikofaktoren und Präventivmaßnahmen
- > Operationelles Management der Sicherheit und der Gesundheit
- > Praktische Übungen

## DATEN

- > Montags, den 13., 20., 27. November, 4. und 11. Dezember 2017

## ORT

- > Centre de Formation de la Chambre des Métiers

## ANMERKUNGEN

- > Sprache:  D

Zu bemerken ist, daß der Lehrgang durch einen schriftlichen Test, der direkt im Anschluss an den Lehrgang erfolgt, abgeschlossen wird.

Die Sicherheitsbeauftragte der Unternehmen mit 16-49 Arbeitnehmern müssen über eine Berufsausbildung in einem der Tätigkeitsbereiche des betreffenden Unternehmens verfügen und eine Berufserfahrung von mindestens zwei Jahren in einem der wesentlichen Tätigkeitsbereiche des Unternehmens haben. Zusätzliche Informationen zu den Mindestanforderungen (Ausbildung, Berufserfahrung) erhalten Sie bei der Inspection du Travail et des Mines (Tel.: 247-86213, [www.itm.lu](http://www.itm.lu)).

## KURSLEITUNG

IFSB S.A.  
LC ACADEMIE S.A.

## ZIELGRUPPE

Sicherheitsbeauftragte die vom Arbeitgeber mit Schutzmaßnahmen und Maßnahmen zur Verhütung berufsbedingter Gefahren im Unternehmen beauftragt wurden

## KOSTENBEITRAG

495, - €

## ANFANGSDATUM

13. November 2017

## ZEITPUNKT

8.30 - 17.00 Uhr (außer am  
27. November 2017 : 8.30 - 12.30 Uhr)

# FORMATION POUR TRAVAILLEURS DÉSIGNÉS DU SECTEUR DE L'ALIMENTATION GROUPE B (16-49 SALARIÉS)

## OBJECTIFS

- > Former la personne désignée par l'employeur en matière de sécurité et de santé dans l'entreprise, suivant l'obligation découlant du règlement grand-ducal du 9 juin 2006 relatif à la formation des travailleurs désignés

## CONTENUS

- > Présentation des missions et de la fonction du travailleur désigné
- > Législation concernant la sécurité et la santé sur le lieu de travail
- > Méthodes d'analyse et d'évaluation des risques
- > La santé au travail
- > Les accidents de travail et de trajet, les incidents graves et les maladies professionnelles
- > Communication
- > Management de la sécurité et de la santé au travail
- > Les machines et les équipements de travail
- > Les facteurs de risques et mesures de prévention
- > Management opérationnel de la sécurité et de la santé
- > Principes généraux de la prévention
- > Exercices pratiques

## DATES

- > Lundis, les 22, 29 mai, 12, 19 et 26 juin 2017

## LIEU

- > Centre de Formation de la Chambre des Métiers

## REMARQUES

- > Langue véhiculaire : **■ ■ F**

À noter que cette formation est clôturée par un test écrit qui sera organisé après la dernière heure de cours.

Pour les entreprises occupant de 16-49 salariés, le participant/travailleur désigné doit avoir une formation professionnelle dans un domaine d'activité de l'entreprise concernée et posséder une expérience professionnelle d'au moins deux ans dans un domaine d'activité essentielle de l'entreprise. Tout renseignement complémentaire concernant la qualification de base et l'expérience professionnelle du a, peut être obtenu à l'Inspection du Travail et des Mines (Tél. : 247-86213, www.itm.lu).

## INTERVENANTS

IFSB S.A.  
LC ACADEMIE S.A.

## PUBLIC CIBLE

Les personnes désignées par leur employeur pour implémenter les règles de sécurité et de santé au sein de l'entreprise

## DROITS D'INSCRIPTION

495, - €

## DATE DÉBUT

22 mai 2017

## HORAIRES

8h30 - 17h00  
(sauf le 29 mai 2017 : 8h30 - 12h30)

# FORMATION POUR TRAVAILLEURS DÉSIGNÉS DU SECTEUR DE L'ALIMENTATION GROUPE C1-C3 (50-449 SALARIÉS)

## OBJECTIFS

- > Former la personne désignée par l'employeur en matière de sécurité et de santé dans l'entreprise, suivant l'obligation découlant du règlement grand-ducal du 9 juin 2006 relatif à la formation des travailleurs désignés

## CONTENUS

- > Présentation des missions et de la fonction du travailleur désigné
- > Législation concernant la sécurité et la santé sur le lieu de travail
- > Les missions et obligations
- > Méthodes d'analyse et d'évaluation des risques
- > La santé au travail
- > Communication
- > Les accidents de travail et de trajet, les incidents graves et les maladies professionnelles
- > Management de la sécurité et de la santé au travail
- > Les machines et les équipements de travail
- > Les facteurs de risques et mesures de prévention
- > Management opérationnel de la sécurité et de la santé
- > Principes généraux de la prévention
- > Exercices pratiques

## DATES

- > Lundis et jeudis, les 18, 21, 25, 28 septembre, 2, 5, 12, 16, 19, 23 octobre, 6 et 9 novembre 2017

## LIEU

- > Partie de base : Centre de Formation de la Chambre des Métiers
- > Partie spécifique : Institut de Formation Sectoriel du Bâtiment S.A.

## REMARQUES

- > Langue véhiculaire :   F

La formation pour les entreprises du groupe C est sanctionnée par un examen et un travail de fin de formation.

Pour les entreprises du Groupe C1-C3 occupant de 50-449 salariés, le participant/travailleur désigné doit avoir une formation professionnelle dans un domaine d'activité de l'entreprise concernée et posséder une expérience professionnelle d'au moins 3 ans dans un domaine d'activité essentielle de l'entreprise. Tout renseignement complémentaire concernant la qualification de base et l'expérience professionnelle du travailleur désigné peut être obtenu à l'Inspection du Travail et des Mines (Tél. : 247-86213, [www.itm.lu](http://www.itm.lu))

## INTERVENANTS

IFSB S.A.

## PUBLIC CIBLE

Les personnes désignées par leur employeur pour implémenter les règles de sécurité et de santé au sein de l'entreprise

## DROITS D'INSCRIPTION

1.350, - €

## DATE DÉBUT

18 septembre 2017

## HORAIRES

8h30 - 17h00 (sauf les 6 et 9 novembre 2017 : 13h00 - 17h00)

# STOCKAGE ET CONSERVATION DES DENRÉES ALIMENTAIRES ET DES PRODUITS DANGEREUX DANS LE DOMAINE ALIMENTAIRE



## OBJECTIFS

- > Connaître et savoir maîtriser les conditions de stockage des denrées alimentaires et des produits dangereux dans l'objectif d'éviter des dangers pour le consommateur

## CONTENUS

- > Les exigences légales du stockage
- > Les dangers potentiels lors du stockage
- > La chaîne du froid
- > Les bonnes pratiques de stockage et de conservation des différents groupes de denrées alimentaires
- > Les bonnes pratiques de stockage des produits dangereux

## DATES

- >  L Lundi, le 22 mai 2017
- >  F Lundi, le 23 octobre 2017

## LIEU

- > Centre de Formation de la Chambre des Métiers

## REMARQUES

- > Langues véhiculaires:  L (code 1804L)  F (code 1804F)

Cette formation a été reconnue en tant que formation complémentaire (3 heures) pour les travailleurs désignés (suivant l'obligation découlant du règlement grand-ducal du 9 juin 2006 relatif à la formation des travailleurs désignés).

## INTERVENANTS

Josiane DAHM,  
LC ACADEMIE S.A.

## PUBLIC CIBLE

Tous les collaborateurs  
des entreprises du secteur  
alimentaire et des stations-service

## DROITS D'INSCRIPTION

75, - €

## DATE DÉBUT

Voir dates

## HORAIRE

14h00 - 17h00



1805F

# MANUTENTION DE CHARGES LOURDES ET ERGONOMIE DANS LE SECTEUR DE L'ALIMENTATION

## OBJECTIFS

- > Sensibiliser les stagiaires à la problématique de la manutention des charges
- > Apprendre les bons gestes lors de la manipulation des charges

## CONTENUS

- > Éléments constitutifs du dos
- > Pathologies
- > Principes de base et règles d'or de la manutention
- > Gestes et postures
- > Exercices pratiques

## DATES

- > Lundi, le 20 novembre 2017

## LIEU

- > Institut de Formation Sectoriel du Bâtiment S.A.

## REMARQUES

- > Langue véhiculaire : **■ ■ F**

Cette formation a été reconnue en tant que formation complémentaire (8 heures) pour les travailleurs désignés (suivant l'obligation découlant du règlement grand-ducal du 9 juin 2006 relatif à la formation des travailleurs désignés).

## INTERVENANTS

IFSB S.A.

## PUBLIC CIBLE

Tous les collaborateurs des entreprises du secteur alimentaire

## DROITS D'INSCRIPTION

195, - €

## DATE DÉBUT

20 novembre 2017

## HORAIRES

8h30 - 17h00

# COMMENT AMÉLIORER L'ORGANISATION DE TRAVAIL PAR LA MÉTHODE « 5S »

## OBJECTIFS

- > Apprendre les principes de l'organisation du lieu de travail, grâce à une théorie simple (le « 5S »), qui assure le développement d'un système continu de progrès. Les résultats sont l'amélioration de la qualité, de la productivité, de l'image de marque, du bien-être des personnes, ainsi que le développement du lieu de travail, de l'ergonomie et de la sécurité.
- > Apprendre les principes de la méthode « 5S » afin d'être capable de la promouvoir en interne, d'identifier les points clés de la mise en œuvre, d'animer des chantiers « 5S » pour ainsi être un acteur du changement et de l'amélioration de son travail.

## CONTENUS

- > Concepts et objectifs
- > Comprendre l'importance des « 5S » dans l'obtention d'une meilleure performance collective
- > Définition des « 5S »
  - Seiri : débarrasser
  - Seiton : ranger
  - Seiso : nettoyer, contrôler
  - Seiketsu : ordonner, standardiser
  - Shitsuke : rigueur, progrès
- > La préparation d'une action « 5S »
  - Méthodologie de mise en place
  - Choix des zones à étudier
  - Planification
  - Enjeux et obstacles

## DATES

- > Mercredi, le 5 avril 2017

## LIEU

- > Centre de Formation de la Chambre des Métiers

## REMARQUES

- > Langue véhiculaire : **■ ■ F**

Cette formation s'adresse à toute personne qui souhaite améliorer l'organisation au sein de son lieu de travail et/ou son bureau (p.ex. : ateliers mécaniques, de construction métallique, menuiseries, etc.).

## INTERVENANTS

Stéphane GOULAOUIC,  
LC ACADEMIE S.A.

## PUBLIC CIBLE

Voir remarques

## DROITS D'INSCRIPTION

175, - €

## DATE DÉBUT

5 avril 2017

## HORAIRES

8h30 - 17h00

5018F

# LA GESTION ÉCOLOGIQUE ET ÉCONOMIQUE DES DÉCHETS DANS L'ENTREPRISE

## OBJECTIFS

- > Sensibiliser à une gestion écologique et économique des déchets conformément à la loi.
- > Comment obtenir le label „SuperDrecksKëscht fir Betriber“.
- > Économiser des coûts grâce à la prévention et le tri adéquat.

## CONTENUS

- > La SDK, un outil de gestion écologique des déchets dans l'entreprise
- > Le concept de la SuperDrecksKëscht fir Betriber - collecte sélective, stockage fiable et traitement des déchets
- > Le label de qualité et ses avantages
- > Comment l'entreprise peut-elle réduire les déchets et économiser des coûts

## DATES

- > Sur demande (1 après-midi)

## LIEU

- > Centre de Formation de la Chambre des Métiers

## REMARQUES

- > Langue véhiculaire : **■ ■ F**

Ce cours est organisé sur demande. En cas d'intérêt, veuillez vous inscrire en envoyant un email à : [formation.continue@cdm.lu](mailto:formation.continue@cdm.lu)

## INTERVENANTS

Conseiller de la SuperDrecksKëscht fir Betriber

## PUBLIC CIBLE

Toute entreprise souhaitant s'inscrire dans une démarche proactive de la gestion écologique et économique des déchets

## DROITS D'INSCRIPTION

50, - €

## DATE DÉBUT

Sur demande

## HORAIRES

14h00 - 17h00

5018L

# ÖKOLOGISCHE UND ÖKONOMISCHE ABFALLWIRTSCHAFT IM BETRIEB

## ZIELE

- > Sensibilisierung zu einer ökologischen und ökonomischen Abfallwirtschaft im Betrieb gemäss dem Abfallgesetz.
- > Voraussetzungen zum Erlangen des Labels „SuperDrecksKëscht fir Betriber“.
- > Kosteneinsparung durch Abfallvermeidung und selektive Abfallsammlung.

## THEMEN

- > Die SuperDrecksKëscht, ein Instrument für die ökologische Abfallwirtschaft
- > Das Konzept SuperDrecksKëscht fir Betriber
- > Das Qualitätslabel und seine Vorteile
- > Abfallvermeidung und die dadurch entstehenden Kosteneinsparungen für den Betrieb

## DATEN

- > Auf Anfrage

## ORT

- > Centre de Formation de la Chambre des Métiers

## ANMERKUNGEN

- > Sprache:  L

Dieser Kurs wird auf Anfrage organisiert. Bitte senden Sie uns eine Email an [formation.continue@cdm.lu](mailto:formation.continue@cdm.lu) falls Sie Interesse an diesem Kurs haben sollten.

## KURSLEITUNG

Berater der SuperDrecksKëscht  
fir Betriber

## ZIELGRUPPE

Jeder Betrieb, der eine ökologische  
und ökonomische Abfallwirtschaft  
umsetzen will

## KOSTENBEITRAG

50, - €

## ANFANGSDATUM

Auf Anfrage

## ZEITPUNKT

14.00 - 17.00 Uhr

5800D

# DIE KOMMUNIKATION, EIN ERFOLGSGARANT FÜR DEN SICHERHEITSBEAUFTRAGTEN (TRAVAILLEUR DÉSIGNÉ)

## ZIELE

- > Die Bedeutung der Kommunikation und der Motivation für den Erfolg eines Sicherheitsbeauftragten kennen.
- > Die Wichtigkeit der Strukturierung einer Botschaft verstehen und anwenden können (mündlich und schriftlich) .
- > Sicherheitsanweisungen, mittels richtiger Kommunikationstechniken, übermitteln können.

## THEMEN

- > „Richtig kommunizieren“
  - Verstehen und verstanden werden: Kommunikationstechniken
  - Kommunikation im Umfeld der Sicherheitsbeauftragten: Rolle, Akteure, Bereiche, Arten der Information
- > „Informieren und sich informieren“
  - Die Kommunikation im Unternehmen: einige Aspekte
  - Alle Ebenen informieren (intern und extern)
- > „Überzeugen“
  - Botschaften verstehen: die Nachricht strukturieren und wiederholen
  - Argumentieren: Verallgemeinerungen vermeiden, Alternativen vorbereiten
  - Ablehnungen professionell begegnen: Fallen und Lösungen
  - Einen konkreten Aktionsplan mittels der „W-Fragen“ erstellen
- > „Motivieren“
  - Sicherheit, ein natürliches Bedürfnis?
  - Ziele festlegen, Informationen aufbereiten
  - Das „Warum“ erklären
  - Teilnahme fördern
  - Bedanken - Anerkennung geben
- > „Weiterbilden“
  - Den Lernprozess fördern: Ansatz anpassen


## DATEN

- > Freitag, den 7. Juli 2017

## ORT

- > Centre de Formation de la Chambre des Métiers

## ANMERKUNGEN

- > Sprache:  D  
Diese Weiterbildung ist anerkannt als ergänzende Ausbildungsmaßnahme (4 Stunden) zum obligatorischen Lehrgang für Sicherheitsbeauftragte (laut großherzoglicher Verordnung vom 9. Juni 2006).

## KURSLEITUNG

Colleen FEIS-BESCH,  
Colleen Besch Coaching  
& Training Institute

## ZIELGRUPPE

Sicherheitsbeauftragte  
(travailleurs désignés),  
die vom Arbeitgeber benannt wurden  
und die den obligatorischen Lehrgang  
mit Erfolg besucht haben

## KOSTENBEITRAG

90,- €

## ANFANGSDATUM

7. Juli 2017

## ZEITPUNKT

13.30 - 17.30 Uhr

# LA COMMUNICATION, CLÉ DE RÉUSSITE DANS LES MISSIONS DU TRAVAILLEUR DÉSIGNÉ

## OBJECTIFS

- > Connaître l'importance de la communication et de la motivation pour le succès d'un travailleur désigné.
- > Sensibiliser sur l'importance de structurer ses messages et savoir transmettre un message clair et synthétique (verbal et écrit).
- > Savoir transmettre les consignes de sécurité en utilisant les techniques appropriées de communication.

## CONTENUS

- > « Savoir communiquer »
  - Comprendre et faire comprendre : les techniques
  - La communication dans le contexte du travailleur désigné : rôle, acteurs, champs d'application
- > « Informer et s'informer »
  - Les flux de la communication en entreprise
  - S'assurer du transfert du message à tous les niveaux (interne et externe)
- > « Convaincre »
  - Comprendre le message : reformuler l'information de manière structurée
  - Argumenter : éviter les généralisations et préparer une solution de rechange
  - Gérer un refus : les pièges et les solutions
  - Vers un plan d'action concret via les « qqoqcp »
- > « Motiver »
  - La sécurité, un besoin naturel ?
  - Fixer les objectifs et élaborer le message
  - Informer et expliquer le « pourquoi »
  - Favoriser le travail participatif
  - Remercier - émettre des signes de reconnaissance
- > « Former »
  - Comprendre comment l'adulte apprend et y orienter sa démarche

## DATES

- > Jeudi, le 11 mai 2017

## LIEU

- > Centre de Formation de la Chambre des Métiers

## REMARQUES

- > Langue véhiculaire : **■ ■ F**

Cette formation a été reconnue en tant que formation complémentaire (4 heures) pour les travailleurs désignés (suivant l'obligation découlant du règlement grand-ducal du 9 juin 2006 relatif à la formation des travailleurs désignés).

## INTERVENANTS

Stéphan HUSSIN,  
Colleen Besch Coaching  
& Training Institute

## PUBLIC CIBLE

Travailleurs désignés  
qui ont été nommés par l'employeur  
et qui ont suivi avec succès  
la formation obligatoire

## DROITS D'INSCRIPTION

90, - €

## DATE DÉBUT

11 mai 2017

## HORAIRES

13h30 - 17h30

# KONFLIKTMANAGEMENT FÜR SICHERHEITSBEAUFTRAGTE (TRAVAILLEUR DÉSIGNÉ): SCHWIERIGE SITUATIONEN MITTELS KOMMUNIKATION EFFEKTIV UND KONSTRUKTIV BEWÄLTIGEN

## ZIELE

- > Die Teilnehmer lernen, schwierige Kommunikationssituationen durch geeignete Techniken zu verbessern.

## THEMEN

- > Schwierige Situationen in der Kommunikation
- > Festlegen einer schwierigen Situation in der Praxis
- > Wie kann man ein Abdriften vermeiden?
- > Was sollte man vermeiden?
- > Was kann man tun?
- > 13 mögliche Techniken für die konstruktive Lösung eines Konfliktes
- > Verbessern der persönlichen Kommunikation durch Festlegen der Art der Interaktion

## DATEN

- > Freitags, den 29. September und 6. Oktober 2017

## ORT

- > Centre de Formation de la Chambre des Métiers

## ANMERKUNGEN

- > Sprache:  D

Voraussetzung: den Basislehrgang 5800D: „Die Kommunikation, ein Erfolgsgarant für den Sicherheitsbeauftragten“ besucht zu haben.

Diese Weiterbildung ist anerkannt als ergänzende Ausbildungsmaßnahme (8 Stunden) zum obligatorischen Lehrgang für Sicherheitsbeauftragte (laut großherzoglicher Verordnung vom 9. Juni 2006).

## KURSLEITUNG

Colleen FEIS-BESCH,  
Colleen Besch Coaching  
& Training Institute

## ZIELGRUPPE

Sicherheitsbeauftragte  
(travailleurs désignés),  
die vom Arbeitgeber benannt wurden  
und die den obligatorischen Lehrgang  
mit Erfolg besucht haben

## KOSTENBEITRAG

180,- €

## ANFANGSDATUM

29. September 2017

## ZEITPUNKT

13.30 - 17.30 Uhr

5802F

# LA GESTION DE CONFLIT POUR LE TRAVAILLEUR DÉSIGNÉ : COMMENT S'EN SORTIR EFFICACEMENT ET DE MANIÈRE CONSTRUCTIVE

## OBJECTIFS

- > Les participants apprennent à gérer les situations difficiles en communication sur le terrain par des techniques appropriées.

## CONTENUS

- > Situation difficile de communication
- > Déterminer une situation difficile
- > Comment éviter une dérive ?
- > Ce qu'il ne faut surtout pas faire !
- > Ce que l'on pourrait faire !
- > 13 techniques de gestion de l'influence constructive dans un conflit
- > Déterminer ses interactions de communication et pouvoir s'améliorer

## DATES

- > Mercredi, le 21 juin 2017

## LIEU

- > Centre de Formation de la Chambre des Métiers

## REMARQUES

- > Langue véhiculaire : **■ ■ F**

Pré-requis : avoir suivi la formation de base 5800F : « La communication, clé de réussite du travailleur désigné ».

Cette formation a été reconnue en tant que formation complémentaire (8 heures) pour les travailleurs désignés (suivant l'obligation découlant du règlement grand-ducal du 9 juin 2006 relatif à la formation des travailleurs désignés).

## INTERVENANTS

Stéphan HUSSIN,  
Colleen Besch Coaching  
& Training Institute

## PUBLIC CIBLE

Travailleurs désignés  
qui ont été nommés par l'employeur  
et qui ont suivi avec succès  
la formation obligatoire

## DROITS D'INSCRIPTION

180, - €

## DATE DÉBUT

21 juin 2017

## HORAIRES

8h30 - 17h00



# VERANTWORTUNG IM ARBEITSSCHUTZ

## ZIELE

- > Den Nutzen von Sicherheit und Gesundheitsschutz sowie die eigene betriebliche Verantwortung verstehen.
- > Wie kann man Verantwortung übertragen und welche Rolle hat hierbei der Sicherheitsbeauftragte.

## THEMEN

- > Vorschriften und Regelwerke im Arbeitsschutz
- > Beteiligte Kreise bzgl. Sicherheit und Gesundheitsschutz
- > Aufgaben, Pflichten, Verantwortung
- > Haftung der Führungskräfte
- > Übertragung von Unternehmerpflichten
- > Sinn und Zweck der Gefährdungsbeurteilung
- > Unterweisungen, Einweisungen, Schulungen
- > Unfall- und Gesundheitsschutz
- > Notfallorganisation und Erste Hilfe
- > Vorstellung des Labels „Sécher & Gesond mat System“

## DATEN

- > Session 1: Mittwoch, den 15. März 2017
- > Session 2: Mittwoch, den 15. November 2017

## ORT

- > Centre de Formation de la Chambre des Métiers

## ANMERKUNGEN

- > Sprache:  D

Laut Gesetz obliegt dem Arbeitgeber und seinen Führungskräften die Verantwortung für die Sicherheit und den Gesundheitsschutz Ihrer Beschäftigten. Sie haben die erforderlichen Maßnahmen innerhalb einer geeigneten Arbeitsschutzorganisation eigenverantwortliche festzulegen und deren Umsetzung und Wirksamkeit zu überwachen.

Diese Weiterbildung ist anerkannt als ergänzende Ausbildungsmaßnahme (4 Stunden) zum obligatorischen Lehrgang für Sicherheitsbeauftragte (laut großherzoglicher Verordnung vom 9. Juni 2006).

## KURSLEITUNG

Alexander VON BÜREN,  
LC ACADEMIE S.A.

## ZIELGRUPPE

Unternehmer, Geschäftsführer,  
Führungskräfte mit  
Personalverantwortung sowie  
Sicherheitsbeauftragte  
(travailleur désigné)

## KOSTENBEITRAG

90,- €

## ANFANGSDATUM

Siehe Daten

## ZEITPUNKT

13.00 - 17.00 Uhr

# HANDBUCH DER „SICHERHEIT UND GESUNDHEIT AM ARBEITSPLATZ“

## LAUFZETTEL UND SICHERHEITSLEIFADEN FÜR NEUE MITARBEITER UND AUSZUBILDENDE

### ZIELE

- > Die Lehrgangsteilnehmer lernen die Wichtigkeit und die Notwendigkeit eines Handbuchs der „Sicherheit und Gesundheit am Arbeitsplatz“ kennen und erlangen die Fähigkeit, solch ein Handbuch zu erstellen.

### THEMEN

- > Was ist ein Handbuch der „Sicherheit und Gesundheit am Arbeitsplatz“ (Sicherheitsleitfaden)?
- > Was ist ein Laufzettel für neue Mitarbeiter?
- > Wie erstelle ich einen Sicherheitsleitfaden bzw. einen Laufzettel für mein Unternehmen?
- > Welches sind die Vorteile eines Sicherheitsleitfadens und eines Laufzettels für neue Mitarbeiter?
- > Was muss ich beim Entwurf dieser Dokumente zwingend beachten?
- > Wie erstelle ich einen Prozess bzw. eine Arbeitsanweisung zur Handhabung dieser Dokumente?
- > Praktische Beispiele zum Sicherheitsleitfaden und zum Laufzettel für neue Mitarbeiter


### DATEN

- > Session 1: Donnerstag, den 4. Mai 2017
- > Session 2: Mittwoch, den 29. November 2017

### ORT

- > Centre de Formation de la Chambre des Métiers

### ANMERKUNGEN

- > Sprache:  D  
Diese Weiterbildung ist anerkannt als ergänzende Ausbildungsmaßnahme (4 Stunden) zum obligatorischen Lehrgang für Sicherheitsbeauftragte (laut großherzoglicher Verordnung vom 9. Juni 2006).

### KURSLEITUNG

Sascha KIEMEN,  
H2WSS

### ZIELGRUPPE

Sicherheitsbeauftragte  
und Führungskräfte

### KOSTENBEITRAG

90,- €

### ANFANGSDATUM

Siehe Daten

### ZEITPUNKT

8.30 - 12.30 Uhr

# PROZESSORIENTIERTES ARBEITEN IM BEREICH DER ARBEITSSICHERHEIT

## ZIELE

- > Die Lehrgangsteilnehmer lernen den Einsatz prozessorientierter Arbeitsweisen sowie deren praktischen Umsetzung.

## THEMEN

- > Vorstellung des 4-Phasen-Modells
- > Was ist ein Prozess?
- > Planung und Erstellung von Prozessen / Modellierungsphase
- > Prozessumsetzung / Ausführungsphase
- > Prozessüberwachung / Analysephase
- > Prozessverifizierung / Zielphase
- > Praktische Beispiele aus dem Bereich der Arbeitssicherheit
- > Wie kann ich die erlernten Praktiken im eigenen Unternehmen anwenden?

## DATEN

- > Session 1: Dienstag, den 13. Juni 2017
- > Session 2: Mittwoch, den 18. Oktober 2017

## ORT

- > Centre de Formation de la Chambre des Métiers

## ANMERKUNGEN

- > Sprache:  D

Diese Weiterbildung ist anerkannt als ergänzende Ausbildungsmaßnahme (4 Stunden) zum obligatorischen Lehrgang für Sicherheitsbeauftragte (laut großherzoglicher Verordnung vom 9. Juni 2006).

## KURSLEITUNG

Sascha KIEMEN,  
H2WSS

## ZIELGRUPPE

Sicherheitsbeauftragte  
und Führungskräfte

## KOSTENBEITRAG

90, - €

## ANFANGSDATUM

Siehe Daten

## ZEITPUNKT

8.30 - 12.30 Uhr

# DIE PROFESSIONELLE VERHANDLUNG FÜR SICHERHEITSBEAUFTRAGTE (TRAVAILLEUR DÉSIGNÉ)

## LANGFRISTIGE BEZIEHUNGEN DURCH PROFESSIONELLE ARGUMENTATION AUF «WIN-WIN» BASIS AUFBAUEN

### ZIELE

- > **Die Sicherheitsbeauftragten verstehen:**
  - Rolle, Aufgaben, Rechte und Pflichten in der Verhandlung
  - Persönlichkeit und Kommunikation des Verhandlungsführers
  - Flexibilität als Grundvoraussetzung einer gelungenen Verhandlung
  - Die Wichtigkeit der Ausarbeitung von Zielen und Prioritäten
  - Den Abschluss und die Wichtigkeit der nachfolgenden Umsetzung im Kontext des Sicherheitsbeauftragten

### THEMEN

- > Eine Verhandlung verstehen
  - Definition, Kriterien und Ausgangskonditionen
  - Rolle und Persönlichkeit des Verhandlungsführers
  - Verhandlungstypen
- > Eine Verhandlung führen
  - Vorbereitungsphase und Methoden
    - Diagnose und Ziele
  - Umsetzungsphase
    - Stress reduzieren
    - Rahmen setzen, Information und Ziele erörtern
    - Aktives „Hinhören“ zum besseren Verstehen
    - Argumentation „Facts&Figures“
    - Seinen Styl anpassen
    - Zugeständnisse und Entscheidungen/Etappe
    - Zustimmung und Ablehnung
  - Abschlussphase
    - Wiederholen
    - Umsetzung definieren (aufgrund der „W-Fragen“)
    - Lob aussprechen
- > Eine Verhandlung beurteilen
  - Verhalten beurteilen

### DATEN

- > Freitags, den 1. und 8. Dezember 2017

### ORT

- > Centre de Formation de la Chambre des Métiers

### ANMERKUNGEN

- > **Sprache:**  **D**  
Idealerweise sollten die Sicherheitsbeauftragten im Vorfeld bereits die Kurse 5800D „Die Kommunikation, ein Erfolgsgarant für den Sicherheitsbeauftragten“ sowie 5802D „Konfliktmanagement für Sicherheitsbeauftragten“ besucht haben.

### KURSLEITUNG

Colleen FEIS-BESCH,  
Colleen Besch Coaching  
& Training Institute

### ZIELGRUPPE

Sicherheitsbeauftragte  
(travailleurs désignés),  
die vom Arbeitgeber benannt wurden  
und die den obligatorischen Lehrgang  
mit Erfolg besucht haben

### KOSTENBEITRAG

180,- €

### ANFANGSDATUM

1. Dezember 2017

### ZEITPUNKT

13.30 - 17.30 Uhr

# LA NÉGOCIATION EFFICACE POUR LE TRAVAILLEUR DÉSIGNÉ

## COMMENT CONSTRUIRE DES RELATIONS LONG TERME SUR BASE D'ARGUMENTATIONS PROFESSIONNELLES ET DANS LE GAGNANT-GAGNANT

### OBJECTIFS

- > **Permettre aux travailleurs désignés de comprendre:**
  - Le rôle, les tâches, les obligations et les droits du négociateur
  - La personnalité et la communication du négociateur
  - La flexibilité, caractéristique essentielle d'un bon négociateur
  - Comment clarifier les objectifs et les priorités, enquêter sur les positions possibles
  - Comment conclure par l'action

### CONTENUS

- > **Comprendre la négociation**
  - Définition, critères et conditions de base
  - Rôle et personnalité du négociateur
  - Types de négociation
- > **Mener une négociation**
  - La phase préparatoire et ses méthodes
    - Diagnostic et objectifs
  - La phase de déroulement
    - Réduire le stress
    - Fixer le cadre, émettre l'information et les objectifs
    - Ecouter et observer
    - Argumentation « Facts&figures »
    - Adapter ses styles
    - Concessions et décisions (par étapes)
    - Gestion de l'accord et du désaccord
- > **La phase de clôture**
  - Répéter pour être sûr
  - Définir le plan d'action (qui, quoi, quand, comment, où, pourquoi)
  - Signes de reconnaissance
- > **Évaluer une négociation**
  - Evaluation du comportement

### DATES

- > Jeudi, le 26 octobre 2017

### LIEU

- > Centre de Formation de la Chambre des Métiers

### REMARQUES

- > **Langue véhiculaire:**  F

Il est recommandé d'avoir suivi au préalable les cours 5800F «La communication, clé de réussite dans les missions du travailleur désigné» et 5802F «La gestion de conflit pour le travailleur désigné».

### INTERVENANTS

Stéphane HUSSIN,  
Colleen Besch Coaching  
& Training Institute

### PUBLIC CIBLE

Travailleurs désignés  
qui ont été nommés par l'employeur  
et qui ont suivi avec succès  
la formation obligatoire

### DROITS D'INSCRIPTION

180, - €

### DATE DÉBUT

26 octobre 2017

### HORAIRES

8h30 - 17h00

# PLANUNG, VORBEREITUNG UND DURCHFÜHRUNG BETRIEBSINTERNER UND EXTERNER SCHULUNGEN IM BEREICH DER ARBEITSSICHERHEIT

## ZIELE

- > Planung, Vorbereitung und Durchführung der betriebsinternen, obligatorischen Schulungen zur Gewährleistung der Sicherheit und Gesundheit am Arbeitsplatz

## THEMEN

- > Einleitung
- > Gesetzlicher Hintergrund: interne Schulungen – obligatorische externe Schulungen
- > Planung einer betriebsinternen Schulung im Bereich der Arbeitssicherheit: Erstellung eines Schulungsplans für interne und externe Schulungen und Weiterbildungen
- > Vorbereitung einer betriebsinternen Schulung im Bereich der Arbeitssicherheit
- > Durchführung einer betriebsinternen Schulung im Bereich der Arbeitssicherheit, Methodik: Medien - Darstellung - Kommunikation
- > Themen für betriebsinterne Schulungen im Bereich der Arbeitssicherheit
- > Praktische Beispiele für betriebsinterne Schulungen im Bereich der Arbeitssicherheit

## DATEN

- > Session 1: Mittwoch, den 26. April 2017
- > Session 2: Donnerstag, den 9. November 2017

## ORT

- > Centre de Formation de la Chambre des Métiers

## ANMERKUNGEN

- > Sprache:  D

Diese Weiterbildung ist anerkannt als ergänzende Ausbildungsmaßnahme (4 Stunden) zum obligatorischen Lehrgang für Sicherheitsbeauftragte (laut großherzoglicher Verordnung vom 9. Juni 2006).

## KURSLEITUNG

Sascha KIEMEN,  
H2WSS

## ZIELGRUPPE

Sicherheitsbeauftragte  
und Führungskräfte

## KOSTENBEITRAG

90,- €

## ANFANGSDATUM

Siehe Daten

## ZEITPUNKT

8.30 - 12.30 Uhr

# MISE EN ŒUVRE D'UNE CERTIFICATION SÉCURITÉ ET SANTÉ AU TRAVAIL PAR LE LABEL „SÉCHER & GESOND MAT SYSTEM“

## OBJECTIFS

- > Dans un souci d'aider en particulier les petites entreprises à mettre en place une gestion efficace de la sécurité et de la santé au travail, l'Association d'assurance accident (AAA) a lancé l'action „Sécher & Gesond mat System“. Avec ce label, l'AAA aimerait encourager les efforts particuliers des employeurs en matière de prévention des risques, tout en minimisant le volet administratif.

## CONTENUS

- > En vue de l'obtention du label, les entreprises parcourent les étapes suivantes :
  - Self-check : l'entreprise s'évalue elle-même en répondant au questionnaire
  - Engagement par écrit de la part de la direction de l'entreprise - signature d'une convention entre l'entreprise et l'AAA
  - Conseil personnalisé et accompagnement de l'entreprise par les agents du service de prévention de l'AAA (analyse du self-check, mise en conformité et préparation à l'audit)
  - Audit réalisé par un organisme indépendant et attribution du label
  - Re-audit partiel tous les ans et intégral tous les 3 ans

## DATES

- > Selon demande

## LIEU

- > Entreprise concernée

## REMARQUES

- > Langues véhiculaires:  F  D  L  EN

Le conseil et la labellisation des entreprises sont entièrement gratuits.  
En plus des avantages liés au conseil individualisé, le label renforce l'image de qualité des entreprises.

- > **Contact et informations supplémentaires :**

Association d'assurance accident (AAA)  
Service prévention et enquêtes  
125, route d'Esch  
L-1471 Luxembourg  
[www.aaa.lu/www.label-sgs.lu](http://www.aaa.lu/www.label-sgs.lu)

## INTERVENANTS

Association d'assurance accident (AAA)

## PUBLIC CIBLE

En particulier les petites entreprises qui souhaitent mettre en place une gestion efficace de la sécurité et de la santé au travail

## DROITS D'INSCRIPTION

Le conseil et la labellisation des entreprises sont gratuits.

## DATE DÉBUT

Selon demande

## HORAIRES

À convenir





**GESTION ET  
ORGANISATION  
D'ENTREPRISE**

# FORMEZ ET ACCOMPAGNEZ VOS APPRENTI(E)S - FORMATION POUR TUTEUR(S) EN ENTREPRISE

## OBJECTIFS

- > Cette formation a comme objectif de vous transmettre les aspects légaux de la formation professionnelle et à renforcer vos compétences pédagogiques. Dans le cadre de la réforme de la formation professionnelle et conformément à la loi du 19 décembre 2008, l'entreprise formatrice doit désigner un ou plusieurs tuteurs pour accompagner l'apprenti(e) tout au long de son apprentissage. Le tuteur/patron-formateur est responsable de la formation pratique et de l'encadrement pédagogique de l'apprenti(e) et doit suivre une formation de 3 jours, organisée par la chambre professionnelle compétente. Le patron formateur en possession du brevet de maîtrise, respectivement avec une qualification d'un niveau équivalent, est dispensé de cette formation obligatoire.

## CONTENUS

- > Introduction à la pédagogie
  - Les devoirs pédagogiques du formateur
  - La transmission du savoir ou comment les connaissances passent-elles du maître d'apprentissage à l'apprenti(e) ?
  - La méthodologie : médias et méthodes
  - La gestion des conflits
- > L'évaluation des compétences et les bases légales
  - La formation professionnelle au Luxembourg
  - L'apprentissage en entreprise et la surveillance de l'apprenti(e)
  - L'approche par compétences
  - Les attitudes et techniques favorisant une évaluation objective
  - Un nouvel outil – la grille d'évaluation (organisation et responsabilités)
- > Follow-up - Suivi
  - Ce module consiste à approfondir la matière traitée
  - Le contenu est conçu en fonction des besoins concrets des participants

## DATES

- > Session 1 : Mardi, mercredis et vendredi, les 26, 28 avril, 3 mai et 12 septembre 2017
  - > Session 2 : Lundi, mardis et mercredi, les 25, 27 septembre, 3 octobre 2017 et 23 janvier 2018
- Veuillez consulter toutes les dates disponibles sur [www.cdm.lu/formation-continue](http://www.cdm.lu/formation-continue)

## LIEU

- > Centre de Formation de la Chambre des Métiers

## REMARQUES

- > Langue véhiculaire :   F

## INTERVENANTS

Agnès COUPEZ,  
ADT-Center  
Expert,  
Chambre des Métiers

## PUBLIC CIBLE

Patrons ou collaborateurs responsables de la formation des apprenti(e)s en entreprise

## DROITS D'INSCRIPTION

200, - €

## DATE DÉBUT

Voir dates

## HORAIRE

Voir dates

# LEHRLINGE AUSBILDEN UND BETREUEN - LEHRGANG FÜR TUTOREN IM BETRIEB

## ZIELE

- > Der Kurs „Lehrgang für Tutoren im Betrieb“ vermittelt Ihnen die gesetzlichen Grundlagen der allgemeinen beruflichen Ausbildung, verstärkt Ihre pädagogischen Kompetenzen und unterstützt Sie somit in der wichtigen Mission, Lehrlinge auszubilden und in der Firma zu begleiten. Der Gesetzgeber hat durch das Gesetz über die Reform der Berufsbildung vom 19ten Dezember 2008 verschiedene Maßnahmen der Überwachung, der Kontrolle und der Begleitung eingeführt. In diesem Kontext muss das Unternehmen welches ausbildet, einen oder mehrere Tutoren benennen, die für die praktische Ausbildung und die pädagogische Betreuung der Auszubildenden zuständig sind und welche eine 3 tägige Ausbildung absolvieren müssen. Der ausbildende Betriebsleiter, der im Besitz eines Meisterbriefs bzw. einer gleichwertigen Qualifikation ist, ist von der obligatorischen Weiterbildung freigestellt.

## THEMEN

- > Einführung in die Pädagogik
  - Pädagogische Aufgaben des Ausbilders
  - Vermittlung - oder - Wie kommt das Wissen vom Tutor zum Lehrling?
  - Methodik und Didaktik: Medien und Methoden
  - Schulung und Ausbildung am Arbeitsplatz
- > Kompetenzbewertung und die gesetzliche Grundlagen
  - Das luxemburgische System der allgemeinen beruflichen Bildung
  - Die Überwachung des Lehrverhältnisses
  - Bewertung basierend auf dem Kompetenzansatz
  - Gesprächstechniken welche eine objektive Bewertung/Evaluation unterstützen.
  - Ein neues Hilfsmittel: Referenzunterlagen (Organisation und Verantwortung)
- > Follow-up
  - Dieses Modul besteht darin, den verarbeiteten Inhalt zu vertiefen
  - Der Inhalt beruht auf die konkreten Bedürfnisse der Teilnehmer

## DATEN

- > Session 1 : Montags, Dienstags, Mittwochs, den 20., 22., 28. März und 4. Juli 2017
  - > Session 2 : Montags, Dienstags, Mittwochs, den 19., 21., 27. Juni und 28. November 2017
- Weitere Daten finden Sie unter [www.cdm.lu/formation-continue](http://www.cdm.lu/formation-continue)

## ORT

- > Centre de Formation de la Chambre des Métiers

## ANMERKUNGEN

- > Sprache:  L /  D

## KURSLEITUNG

Joëlle LETSCH,  
ADT-Center  
Experte,  
Chambre des Métiers

## ZIELGRUPPE

Betriebsinhaber, Führungskräfte,  
Verantwortliche Mitarbeiter  
für die Weiterbildung der  
Auszubildenden

## KOSTENBEITRAG

200, - €

## ANFANGSDATUM

Siehe Daten

## ZEITPUNKT

Siehe Daten

# CYCLE DE FORMATION : MIEUX RÉUSSIR SON PROJET D'ENTREPRISE

## OBJECTIFS

- > Le but de la formation est la sensibilisation et l'introduction aux aspects-clés liés à la bonne gestion d'une PME. Les cours offriront aux participants de nombreuses ressources pour maximiser leurs chances de réussite de leur projet d'entreprise.
- > A la fin de la formation, les participants :
  - Auront acquis les notions de base en gestion d'entreprise
  - Seront sensibilisés aux outils indispensables pour créer ou gérer une entreprise
  - Sauront identifier les risques liés à la gestion d'une entreprise
  - Sauront repérer les interlocuteurs compétents pour les guider
  - Seront préparés à l'épreuve écrite

## CONTENUS

- > Module 1 : Planification et stratégie (15 heures)
  - Les bases fondamentales liées à la planification et à la stratégie d'un projet de création ou de reprise d'entreprise
- > Module 2 : La gestion financière de l'entreprise (36 heures)
  - La gestion financière de l'entreprise
  - L'entreprise en difficultés
  - Démarches et Formalités
    - Le droit d'établissement
    - Les formalités administratives
  - Les aides étatiques
- > Module 3 : Le droit de l'entreprise (29 heures)
  - La gestion juridique de l'entreprise
  - Le recouvrement des créances
  - Le droit du travail et la législation sociale
- > Module 4 : La gestion des ressources humaines (19 heures)
  - La relation entre les ressources humaines et la stratégie de l'entreprise
  - Les missions du chef d'entreprise par rapport à son équipe

## DATES

- > Les dates de cours et les détails des différents modules peuvent être consultés sur notre site internet [www.cdm.lu](http://www.cdm.lu) sous la rubrique « Ma formation continue »

## LIEU

- > Centre de Formation de la Chambre des Métiers

## REMARQUES

- > Langue véhiculaire : ■ ■ F

Il est possible de suivre le cycle complet ou bien des modules séparés. Chaque module de formation peut se clôturer par un examen organisé par la Chambre des Métiers et le Ministère de l'Économie.

L'épreuve écrite est obligatoire pour les personnes visées par l'article 7 de la loi du 2.9.2011.

## INTERVENANTS

Experts

## PUBLIC CIBLE

Porteurs d'un projet de création ou de reprise d'entreprise, personnes dont l'accès à la profession est soumis à la réussite d'un cours de gestion, toute personne impliquée ou intéressée dans la gestion d'une PME artisanale

## DROITS D'INSCRIPTION

Cycle complet : 750 €  
 Modules 1 et 4 : 200 €  
 Module 2 : 350 €  
 Module 3 : 300 €

## DATE DÉBUT

Voir dates

## HORAIRES

Vendredis : 16h00-19h00  
 Samedis : 9h00-12h00 et 13h00-16h00

# CHEF D'ENTREPRISE DANS L'ARTISANAT AUJOURD'HUI

## COMMENT PROFESSIONNALISER DAVANTAGE SON ENTREPRISE

### OBJECTIFS

- > Sensibiliser les chefs d'entreprise aux domaines et aux composantes fondamentales d'une gestion d'entreprise saine
- > Expliquer les points clé de chaque domaine de manière pratique
- > Faire comprendre les avantages d'une mise en pratique pour l'entreprise
- > Proposer des démarches simples et structurées pour la mise en pratique en entreprise
- > Apporter de l'aide dans les décisions de mise en pratique

### CONTENUS

- > Le rôle du chef: Mettre le cadre d'une organisation professionnelle à tous les niveaux
  - Organiser la structure de son entreprise
  - S'organiser soi-même
  - Organiser son équipe
- > Le rôle du chef: Assurer le marketing et la gestion commerciale
  - Développer sa stratégie
  - Développer son produit
  - Promouvoir son produit
- > Le rôle du chef: Mener ses hommes
  - Employer les outils de communication, de délégation, de motivation, de réunions/briefings et de feed-back de la performance individuelle
- > Le rôle du chef: Organiser la gestion financière
  - Mettre en place un management des coûts
  - Planifier les budgets
  - Assurer un controlling régulier
  - Initier un rapport sain avec les institutions importantes

### DATES

- > Sur demande, 3 jours

### LIEU

- > Centre de Formation de la Chambre des Métiers

### REMARQUES

- > Langue véhiculaire: **■ ■ F**

La formation inclut une heure de coaching de mise en pratique par téléphone ou par e-mail jusqu'à 15 jours après la fin de la formation.

Ce cours est organisé sur demande. En cas d'intérêt, veuillez vous inscrire en envoyant un email à : [formation.continue@cdm.lu](mailto:formation.continue@cdm.lu)

### INTERVENANTS

Colleen FEIS-BESCH,  
Colleen Besch Coaching  
& Training Institute  
Elmar FOLLMANN,  
m.e.g.a. performance

### PUBLIC CIBLE

Patrons, associés, cadres et toute personne impliquée dans la gestion d'entreprise

### DROITS D'INSCRIPTION

650, - €

### DATE DÉBUT

sur demande

### HORAIRES

8h30 - 17h30

# FORMATEUR AU POSTE DE TRAVAIL : PROFESSIONNALISEZ VOS FORMATIONS

## OBJECTIFS

- > **Au terme de la formation, le participant doit être capable de :**
  - Savoir construire de façon méthodique, une action de formation
  - Connaître tous les outils du kit pédagogique d'un formateur
  - Former au poste de travail en utilisant les méthodes pédagogiques adaptées

## CONTENUS

- > **Le rôle du formateur au poste de travail**
  - Les missions du formateur : professionnaliser, accompagner et rendre autonome
  - Les qualités nécessaires
- > **La transmission des compétences**
  - Définition des objectifs de formation
  - Définition du contenu à transmettre
  - Développer son kit pédagogique
    - Le scénario pédagogique
    - Les méthodes pédagogiques adaptées
    - Les exercices ou mises en situation sur le poste de travail
    - Les supports d'animation, technique, etc.
- > **Dérouler une séquence de formation sur le poste de travail**
  - Comprendre comment l'apprenant apprend : les styles d'apprentissage
  - Développer ses capacités à transmettre en fonction de son style de formateur
  - S'exercer à animer une séquence de formation
- > **Evaluer les acquis de l'apprenant**
  - Les différentes formes de l'évaluation
  - Les outils d'évaluation des connaissances techniques
  - Les outils d'évaluation des attitudes sur le poste de travail
- > **L'après-formation : le suivi sur le poste de travail**
- > **Déroulement**
  - Exposé
  - Quizz
  - Échanges
  - Définition d'un plan d'action individuel

## DATES

- > Jeudi et vendredi, les 18 et 19 mai 2017

## LIEU

- > Centre de Formation de la Chambre des Métiers

## REMARQUES

- > Langue véhiculaire :   F

## INTERVENANTS

Karine MAURER,  
Reval Consulting

## PUBLIC CIBLE

Tout formateur ou formateur occasionnel ayant à former des salariés, directement sur le poste de travail

## DROITS D'INSCRIPTION

450, - €

## DATE DÉBUT

18 mai 2017

## HORAIRE

8h30 - 17h00

5022F

# LA MALADIE DU SALARIÉ DANS L'ARTISANAT

## OBJECTIFS

- > **Au terme de la formation, le participant doit être capable de :**
  - Connaître les procédures en matière de la maladie du salarié dans l'artisanat

## CONTENUS

- > Double obligation du salarié malade et protection contre le licenciement qui en résulte
- > Continuation de la rémunération pendant la maladie
- > Contrôle de l'arrêt de maladie et combattre la protection contre le licenciement
- > Licenciement pour absentéisme fréquent
- > Autres cas de licenciements dans ce contexte : faute grave ou préavis ?
- > Cessation de plein droit du contrat de travail
- > Inaptitudes
- > Gestion de l'absentéisme

## DATES

- > Vendredi, le 28 avril 2017

## LIEU

- > Centre de Formation de la Chambre des Métiers

## REMARQUES

- > Langue véhiculaire :  F

## INTERVENANTS

Expert,  
Étude Kleyr Grasso, Avocats à la Cour

## PUBLIC CIBLE

Dirigeants de PME, Chefs d'entreprises  
et responsables des ressources  
humaines et du service du personnel

## DROITS D'INSCRIPTION

100, - €

## DATE DÉBUT

28 avril 2017

## HORAIRES

15h00 - 18h00

# LES RÉSEAUX SOCIAUX AU SERVICE DE L'ENTREPRISE

## OBJECTIFS

- > **Au terme de cette formation, le participant doit être capable de :**
  - Développer une stratégie de communication d'entreprise sur les réseaux sociaux afin de créer du lien entre l'entreprise et son marché
  - Utiliser les principaux réseaux sociaux

## CONTENUS

- > Construire sa notoriété sur les réseaux sociaux
- > Définir les objectifs de la communication
- > Comprendre les enjeux de la communication sur les réseaux sociaux
- > Construire le plan d'actions
- > Les principaux réseaux sociaux :
  - LinkedIn
    - Spécificités du réseau
    - Construction d'un profil LinkedIn
    - Création et animation d'un groupe sur LinkedIn
  - Facebook
    - Spécificités du réseau
    - Création et animation d'une page d'entreprise sur Facebook
  - Twitter
    - Spécificités du réseau
    - Création et animation d'un compte sur Twitter
  - Les autres médias sociaux au service du marketing (Slideshare, YouTube...)

## DATES

- > Lundi, le 16 octobre 2017

## LIEU

- > Centre de Formation de la Chambre des Métiers

## REMARQUES

- > Langue véhiculaire : ■ ■ F

## INTERVENANTS

Expert  
Keyjob

## PUBLIC CIBLE

Tout artisan désirant promouvoir son entreprise sur Internet

## DROITS D'INSCRIPTION

230, - €

## DATE DÉBUT

16 octobre 2017

## HORAIRES

9h00 - 16h30



# COMMENT VALORISER SON SAVOIR-FAIRE SUR INTERNET ?

## OBJECTIFS

- > **Au terme de la formation, le participant doit être capable d' :**
  - Identifier Internet comme un outil de travail
  - Améliorer sa présence en ligne

## CONTENUS

- > **Partie théorique**
  - Le web et les nouveaux usages des clients
    - Pourquoi être présent en ligne (visibilité, proximité, rentabilité) ?
    - Comment être présent en ligne (site Internet, réseaux sociaux) ?
    - Combien cela coûte ?
  - Mieux interagir avec ses clients grâce aux réseaux sociaux
    - Quel(s) réseau(x) choisir ?
    - Quelles sont les contraintes (temps, régularité,...) ?
    - Que faut-il y mettre comme contenu ?
    - Quels services offrir ?
    - Comment susciter l'interactivité avec ses clients (témoignages,...) ?
    - Comment réagir aux commentaires positifs ou négatifs des clients ?
- > **Partie pratique**
  - Comment concrètement améliorer sa présence en ligne
    - Jeu de questions-réponses sur le temps et le budget que chacun des participants est prêt à consacrer pour améliorer sa présence en ligne
    - Sur base des réponses, suggestions et conseils concrets et personnalisés pour chacun des participants
- > **Outils**
  - Des documents de référence, un rapport d'audit et un suivi personnalisé
    - Présentation Power Point et connexion Internet
    - Résumé de la formation et rapport d'audit remis à chaque participant
    - Suivi des compétences acquises une ou deux semaines après la formation (comment chaque participant a-t-il mis en pratique les conseils donnés ?)

## DATES

- > Mercredi, le 4 octobre 2017

## LIEU

- > Centre de Formation de la Chambre des Métiers

## REMARQUES

- > Langue véhiculaire :  F

## INTERVENANTS

Stéphane ÉTIENNE  
Hypallages

## PUBLIC CIBLE

Tout artisan désirant promouvoir  
son entreprise sur Internet

## DROITS D'INSCRIPTION

230, - €

## DATE DÉBUT

4 octobre 2017

## HORAIRES

8h30 - 17h00

# KALKULATIONSVERFAHREN – RICHTIG KALKULIEREN IM HANDWERK

## ZIELE

- > Nach Beendigung der Weiterbildung wird der Teilnehmer in der Lage sein:
  - Verschiedene Kalkulationsmethoden und deren Nutzen und Einsatz zu kennen

## THEMEN

- > Grundlagen- Aufbau der Bilanz und Gewinn- und Verlustrechnung (GuV)
- > Grundlagen der Kostenrechnung
- > Kalkulatorische Kosten
- > Produktivstunden ermitteln
- > Stundensatzrechnung - Divisionskalkulation
- > Zuschlagskalkulation
- > Äquivalenzziffernkalkulation
- > Kalkulation mit Kostenstellen
- > Maschinen-Stundensatz-Rechnung
- > Deckungsbeitragsrechnung
- > Vor- und Nachkalkulation
- > Wann kalkuliert man wie?
- > Fallbeispiele

## DATEN

- > Montag und Dienstag, den 3. und 4. April 2017

## ORT

- > Centre de Formation de la Chambre des Métiers

## ANMERKUNGEN

- > Sprache:  D

## KURSLEITUNG

Christiane SEEL

## ZIELGRUPPE

Betriebsinhaber, Buchhalter,  
Mitarbeiter der Personalabteilung,  
sowie verantwortliche  
Verwaltungsangestellte

## KOSTENBEITRAG

450,- €

## ANFANGSDATUM

3. April 2017

## ZEITPUNKT

8.30 - 17.00 Uhr

# KALKULATIONSVERFAHREN – KALKULATIONSVORLAGEN IN EXCEL ERSTELLEN

## ZIELE

- > Nach Beendigung der Weiterbildung wird der Teilnehmer in der Lage sein:
  - Die verschiedenen Kalkulationsmethoden in Excel umzusetzen und anzuwenden

## THEMEN

- > Grundlagen der Kalkulationsverfahren – ein Überblick
- > Gestaltung einer Exceltabelle
- > Formeln und Funktionen in Excel
- > Arbeitsblattübergreifende Berechnungen in Excel
- > Zellen schützen und freigeben
- > Datenblätter schützen
- > Entwicklung und Kalkulationsschemen in Excel
- > Vorlagen und Automatisierung
- > Druckgestaltung der Kalkulationsblätter
- > Fallbeispiele

## DATEN

- > Mittwoch, den 5. April 2017

## ORT

- > Centre national de formation professionnelle continue  
22, rue Henri Koch, L-4354 Esch/Alzette

## ANMERKUNGEN

- > Sprache:  D

## KURSLEITUNG

Christiane SEEL

## ZIELGRUPPE

Betriebsinhaber, Buchhalter,  
Mitarbeiter der Personalabteilung,  
sowie verantwortliche  
Verwaltungsangestellte

## KOSTENBEITRAG

230, - €

## ANFANGSDATUM

5. April 2017

## ZEITPUNKT

08.30 - 17.00 Uhr

# CONDITIONS GÉNÉRALES DE PARTICIPATION AUX FORMATIONS

## À QUI S'ADRESSENT LES FORMATIONS ?

Les formations techniques sont destinées aux entreprises affiliées à la Chambre des Métiers, aussi bien aux dirigeants d'entreprises qu'à leurs collaborateurs. Les cours de gestion et d'organisation d'entreprise sont ouverts à tout public.

## COMMENT S'INSCRIRE ?

Pour vous inscrire à un cours ou à un séminaire, veuillez compléter et signer la fiche d'inscription en annexe et la renvoyer par courrier, par e-mail ou par fax au plus tard 10 jours ouvrables avant le début du cours. Dans le but de faciliter le traitement de votre inscription, vous avez dorénavant la possibilité de vous inscrire en ligne via notre site internet [www.cdm.lu/formation-continue](http://www.cdm.lu/formation-continue). Dès réception de l'inscription, un accusé de réception vous sera adressé par courrier ou par e-mail.

## CONFIRMATION DÉFINITIVE

À partir du moment où le nombre minimal de participants est atteint et après validation de votre inscription, une confirmation définitive vous sera adressée au plus tard 5 jours avant le début de la formation. Toute inscription à un cours ou séminaire implique le paiement des frais d'inscription.

## DÉSISTEMENT

Tout désistement doit être notifié par écrit. Un candidat qui annule son inscription moins de 5 jours ouvrables avant la formation doit payer l'entièreté des droits d'inscription à l'exception du motif de maladie du participant (sur présentation d'un constat d'incapacité de travail). Le remplacement d'une personne inscrite par un autre participant est possible et est à notifier avant le début de la formation.

## CERTIFICAT DE PARTICIPATION ET FACTURATION

Un certificat de participation est adressé à toute personne qui justifie d'une présence d'au moins 80 % à un cours ou séminaire. La facture vous sera adressée avec le certificat de participation.

# INSCRIPTIONS

## VOS PERSONNES DE CONTACT

|                        |   |                |
|------------------------|---|----------------|
| Blanche Lamesch        | <b>Chef de service</b>                            | 42 67 67 - 218 |
| Martine Sertic         | <b>Conseillère en formation</b>                   | 42 67 67 - 293 |
| Michaël van Diessen    | <b>Conseiller en formation</b>                    | 42 67 67 - 291 |
| Marie-Josée Dondlinger | <b>Gestionnaire administrative - Inscriptions</b> | 42 67 67 - 259 |
| Myriam Weber           | <b>Gestionnaire administrative - Inscriptions</b> | 42 67 67 - 272 |

## OÙ NOUS TROUVER ?

2, Circuit de la Foire Internationale  
L - 1347 Luxembourg - Kirchberg  
B.P. 1604 · L - 1016 Luxembourg  
T : (+352) 42 67 67 - 1 · F : (+352) 43 40 67  
E-mail : [formation.continue@cdm.lu](mailto:formation.continue@cdm.lu)

[www.cdm.lu](http://www.cdm.lu)

## INSCRIVEZ-VOUS EN LIGNE !

Retrouvez nos formations sur notre site web et inscrivez-vous en seulement quelques clics !

[www.cdm.lu/formation-continue](http://www.cdm.lu/formation-continue)



# NOS COURS

Retrouvez également les cours et formations des autres secteurs dans les 3 autres brochures :

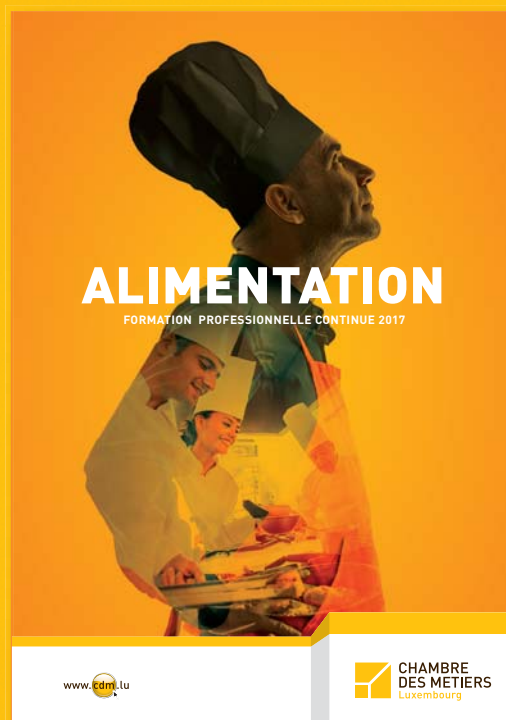


**CONSTRUCTION**  
FORMATION PROFESSIONNELLE CONTINUE 2017

**IFSB**  
CENTRE DE COMPÉTENCES  
Génie technique

**IFSB**  
CENTRE DE COMPÉTENCES  
Pâtisseries

**CHAMBRE DES METIERS Luxembourg**



**ALIMENTATION**  
FORMATION PROFESSIONNELLE CONTINUE 2017

[www.edm.lu](http://www.edm.lu)

**CHAMBRE DES METIERS Luxembourg**



**MÉCANIQUE**  
FORMATION PROFESSIONNELLE CONTINUE 2017

[www.edm.lu](http://www.edm.lu)

**CHAMBRE DES METIERS Luxembourg**



**MODE, SANTÉ ET HYGIÈNE**  
FORMATION PROFESSIONNELLE CONTINUE 2017

[www.edm.lu](http://www.edm.lu)

**CHAMBRE DES METIERS Luxembourg**

# FICHE D'INSCRIPTION 2017

## VEUILLEZ INDIQUER LE(S) COURS CHOISI(S)

Numéro : \_\_\_\_\_ Date de début : \_\_\_\_\_

Titre : \_\_\_\_\_

## RENSEIGNEMENTS SUR LE PARTICIPANT À LA FORMATION

M.     Mme                                      Nom : \_\_\_\_\_                                      Prénom : \_\_\_\_\_

Nationalité : \_\_\_\_\_ Date de naissance\* :    /    /

Lieu de naissance\* : \_\_\_\_\_

Rue / N° : \_\_\_\_\_

Pays : \_\_\_\_\_ Code postal : \_\_\_\_\_ Localité : \_\_\_\_\_

N° tél.: \_\_\_\_\_ N° GSM : \_\_\_\_\_ E-mail : \_\_\_\_\_

Candidat au Brevet de Maîtrise :     oui     non

## RENSEIGNEMENTS SUR L'ENTREPRISE

Nom de l'entreprise : \_\_\_\_\_

Secteur d'activité : \_\_\_\_\_

Rue / N° : \_\_\_\_\_

Pays : \_\_\_\_\_ Code postal : \_\_\_\_\_ Localité : \_\_\_\_\_

N° tél.: \_\_\_\_\_ N° fax : \_\_\_\_\_ E-mail : \_\_\_\_\_

Responsable formation : \_\_\_\_\_

**ADRESSE DE FACTURATION**     PRIVÉ                                       ENTREPRISE

Lieu, date \_\_\_\_\_ le \_\_\_\_\_

Signature du participant/Responsable formation

En signant la fiche d'inscription, j'accepte les conditions générales de participation aux formations de la Chambre des Métiers.

Merci de renvoyer la présente fiche d'inscription à l'adresse suivante :

Chambre des Métiers - Formation Continue  
2, Circuit de la Foire Internationale, L-1347 Luxembourg  
Fax : 43 40 67 - [formation.continue@cdm.lu](mailto:formation.continue@cdm.lu)

\* obligatoire pour l'établissement du certificat de participation

«La Chambre des Métiers est responsable des traitements des données personnelles qui lui sont communiquées dans cette fiche d'inscription. Ces données personnelles sont traitées conformément à la loi modifiée du 2 août 2002. Elles sont collectées dans le cadre des activités légales de la Chambre des Métiers. Aux fins de la gestion et de l'organisation des cours et des examens, les données nécessaires sont susceptibles d'être communiquées à des tiers. La personne concernée dispose d'un droit d'accès aux données la concernant et de de rectification de ces données».

# ANMELDEFORMULAR 2017

## GEWÜNSCHTEN KURS BITTE ANGEBEN

Nummer: \_\_\_\_\_ Anfangsdatum: \_\_\_\_\_

Titel: \_\_\_\_\_

## AUSKÜNFTE ÜBER DEN KURSTEILNEHMER

Herr  Frau                      Name: \_\_\_\_\_                      Vorname: \_\_\_\_\_

Staatsangehörigkeit: \_\_\_\_\_                      Geburtsdatum\*:        /        /

\_\_\_\_\_                      Geburtsort\*: \_\_\_\_\_

Straße / Nr: \_\_\_\_\_

Land: \_\_\_\_\_                      Postleitzahl: \_\_\_\_\_                      Wohnort: \_\_\_\_\_

Tel.: \_\_\_\_\_                      GSM: \_\_\_\_\_                      E-mail: \_\_\_\_\_

Meisterprüfungskandidat:                       Ja                       Nein

## AUSKÜNFTE ÜBER DAS UNTERNEHMEN

Name des Unternehmens: \_\_\_\_\_

Tätigkeitsgebiet: \_\_\_\_\_

Straße / Nr: \_\_\_\_\_

Land: \_\_\_\_\_                      Postleitzahl: \_\_\_\_\_                      Wohnort: \_\_\_\_\_

Tel.: \_\_\_\_\_                      Fax: \_\_\_\_\_                      E-mail: \_\_\_\_\_

Kontaktperson für Weiterbildung: \_\_\_\_\_

RECHNUNGSADRESSE                       PRIVAT                       UNTERNEHMEN

Ort, Datum                      den

Unterschrift des Teilnehmers/Verantwortlicher Weiterbildung

Durch meine Unterschrift nehme ich die allgemeinen Bedingungen zur Teilnahme an den Weiterbildungs- veranstaltungen (conditions générales de participation aux formations) der Chambre des Métiers an.

**Zurückschicken an:**

Chambre des Métiers - Formation Continue  
2, Circuit de la Foire Internationale, L-1347 Luxembourg  
Fax: 43 40 67 - formation.continue@cdm.lu

\* obligatorisch für die Erstellung des Teilnahmezertifikats

«Die Chambre des Métiers ist für die Verarbeitung der ihr in diesem Anmeldebogen übermittelten personenbezogenen Daten verantwortlich. Diese personenbezogenen Daten werden gemäß dem geänderten Gesetz vom 2. August 2002 verarbeitet. Sie werden im Rahmen der gesetzlichen Tätigkeiten der Chambre des Métiers gesammelt. Zu Zwecken der Verwaltung und der Abhaltung der Kurse und Prüfungen können die erforderlichen Daten an Dritte weitergegeben werden. Die Betroffenen verfügen über ein Recht auf Zugang zu den sie betreffenden Daten und auf Berichtigung dieser Daten.»

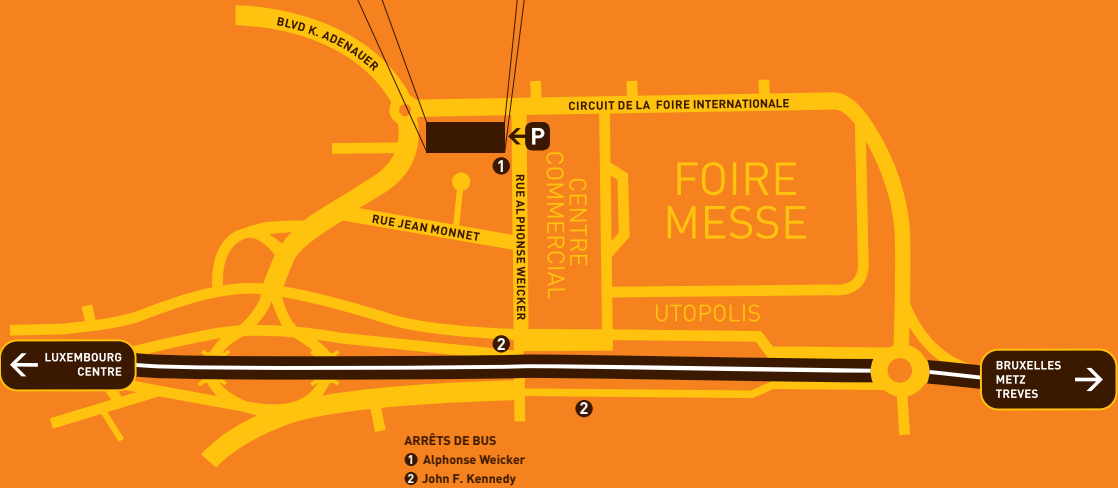








2, Circuit de la Foire Internationale  
L-1347 Luxembourg-Kirchberg  
B.P. 1604 · L-1016 Luxembourg  
T: (+352) 42 67 67-1 · F: (+352) 42 67 87  
E: contact@cdm.lu





**CHAMBRE  
DES METIERS**  
Luxembourg

[www.cdm.lu](http://www.cdm.lu)