

ALIMENTATION

FORMATION PROFESSIONNELLE CONTINUE 2018



**INSCRIVEZ-VOUS
EN LIGNE !**



www.cdm.lu/formation-continue



EDITO

Plus que jamais les responsables d'entreprise ainsi que leurs collaborateurs font face à des multiples défis et sont amenés à s'adapter en permanence dans un environnement en évolution.

Quels que soient les domaines, organisationnels, technologiques, et/ou réglementaires, une entreprise qui souhaite garder un avantage compétitif est amenée à investir dans le développement du savoir-faire de ses collaborateurs, son capital humain.

Bien consciente de ces défis, la Chambre des Métiers vous soutient dans votre approche de développement des compétences et de votre repositionnement stratégique face aux réalités du terrain.

Dans la continuité d'une offre de formation diversifiée, vous trouvez ainsi dans un seul catalogue des formations techniques spécifiques adaptées par métier, des formations du domaine Sécurité-Santé (afin de mieux prévenir les risques professionnels et de développer une culture Sécurité-Santé dans votre entreprise) ainsi que des formations portant sur la gestion et d'organisation de l'entreprise.

Cette offre est bien évidemment aussi consultable en ligne sur notre site www.cdm.lu.

À côté de cette offre, la Chambre des Métiers vous propose tout au long de l'année des actions bien pointues et des formations sur mesure pour ainsi garantir votre succès face à des exigences d'adaptation croissantes.

Il va de soi que la digitalisation sera un facteur primordial de réussite d'une entreprise en ce qui concerne ses futurs investissements. La Chambre des Métiers vous proposera à partir de janvier 2018 un nouveau service qui vous assistera dans toutes vos questions liées à la digitalisation de votre structure et qui vous conseillera dans votre approche digitale. Ainsi la Chambre des Métiers répond de manière active aux évolutions auxquelles l'Artisanat devra faire face dans le futur.

Le service Formation Continue de la Chambre des Métiers est à votre disposition pour vous aider à réaliser vos objectifs professionnels et à vous renseigner sur les différentes mesures d'aides qui soutiennent vos efforts réalisés dans le développement continu de vos collaborateurs. Nous estimons que ce nouveau catalogue vous fournira les réponses requises afin de préparer votre entreprise aux exigences et défis de demain !

Nico Bieber

Vice-Président de la Chambre des Métiers



SOMMAIRE



BOUCHERS-CHARCUTIERS-TRAITEURS

1002L	Organisation et application d'une cuisine en liaison froide (Cook and chill) pour bouchers-charcutiers et traiteurs	12
1003F	Techniques et comportement de vente en boucherie : excellez face à vos clients	13
1004F	Rapid'veau	14
1005F	Barbecue, grillades et plancha : nouvelles recettes pour la période estivale	15
1006F	Nouvelle gamme d'entrées froides	16
1007F	Affûtage, affilage de couteaux	17
1201F	Sensibilisation à une cuisine plus équilibrée pour bouchers-charcutiers et traiteurs	18
1401	Le bien-être animal à l'abattage	19

BOULANGERS-PÂTISSIERS

1101D	Snack-Innovationen: Neue Sandwich Kreationen	22
1102F	Perfectionnement de la vente en boulangerie-pâtisserie	23

SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

1301	L'hygiène des denrées alimentaires - Module de base	26
1302F	L'hygiène des denrées alimentaires - Module supplémentaire pour bouchers-charcutiers et traiteurs concernant les points critiques	27
1303F	L'hygiène des denrées alimentaires - Module supplémentaire pour bouchers-charcutiers et traiteurs concernant la microbiologie	28
1353F	Réglementation européenne en matière d'étiquetage des denrées alimentaires applicable depuis décembre 2014	29
1356	Gestion des ingrédients provoquant des allergies ou intolérances dans les entreprises artisanales	30
1357	Les additifs alimentaires : la législation et son application	31
1358	Matériaux en contact avec des denrées alimentaires	32

SÉCURITÉ / SANTÉ

1304	L'hygiène du personnel dans la production des denrées alimentaires	36
1801D	Lehrgang für Sicherheitsbeauftragte (Travailleurs désignés) der Lebensmittelbranche - Gruppe A (1-15 Arbeitnehmer)	37
1801F	Formation pour travailleurs désignés du secteur de l'alimentation - Groupe A (1-15 salariés)	38
1802D	Lehrgang für Sicherheitsbeauftragte (Travailleurs désignés) der Lebensmittelbranche - Gruppe B (16-49 Arbeitnehmer)	39
1802F	Formation pour travailleurs désignés du secteur de l'alimentation - Groupe B (16-49 salariés)	40
1803F	Formation pour travailleurs désignés du secteur de l'alimentation - Groupe C1-C3 (50-449 salariés)	41
1804	Stockage et conservation des denrées alimentaires et des produits dangereux dans le domaine alimentaire	42
1805F	Manutention de charges lourdes et ergonomie dans le secteur de l'alimentation	43
5005F	Comment améliorer l'organisation de travail par la méthode «5 S» ?	44
5018F	La gestion écologique et économique des déchets dans l'entreprise	45
5800D	Die Kommunikation, ein Erfolgsgarant für den Sicherheitsbeauftragten (Travailleur désigné)	46
5800F	La communication, clé de réussite dans les missions du travailleur désigné	47
5802D	Konfliktmanagement für Sicherheitsbeauftragte (Travailleur désigné): Schwierige Situationen mittels Kommunikation effektiv und konstruktiv bewältigen	48
5802F	La gestion de conflit pour le travailleur désigné : comment s'en sortir efficacement et de manière constructive	49
5803D	Verantwortung im Arbeitsschutz	50
5804D	Handbuch der "Sicherheit und Gesundheit am Arbeitsplatz" - Laufzettel und Sicherheitsleitfaden für neue Mitarbeiter und Auszubildende	51

	JAN.	FEV.	MARS	AVRIL	MAI	JUIN	JUIL.	AOUT	SEPT.	OCT.	NOV.	DEC.
Sur demande			1/2 jour	1/2 jour					1/2 jour			
			1/2 jour						1/2 jour	1/2 jour		
Sur demande				18.04-25.04		12.06-19.06						
		1 jour	1 jour									
			26.03-27.03	23.04-24.04					24.09-25.09		05.11-06.11	
Sur demande												
Sur demande			22.03		14.05					16.10	19.11	
					16.05					10.10	7.11	
										3.10		
						11.06				11.10		
										1.10-15.10		
		5.03-19.03	30.04-14.05		28.05-18.06					1.10-15.10	26.11-10.12	
											5.11-26.11	
									17.09-8.11			
						25.06				22.10		
				17.04						24.10		
Sur demande						20.06						
					17.05							
									28.09-5.10			
							5.07					
		28.03									14.11	
					3.05						29.11	

5805D	Prozessorientiertes Arbeiten im Bereich der Arbeitssicherheit	52
5806D	Die professionelle Verhandlung für Sicherheitsbeauftragte (Travailleur désigné)	53
5806F	La négociation efficace pour le travailleur désigné	54
5807D	Planung, Vorbereitung und Durchführung betriebsinterner und externer Schulungen im Bereich der Arbeitssicherheit	55
5808D	Risikoanalyse: Analyse und Bewertung von Risiken am Arbeitsplatz	56
5951	Mise en œuvre d'une certification sécurité et santé au travail par le label "Secher a gesond mat system"	57
5809F	Les 7 règles d'or de la vision ZERO ou comment promouvoir une culture de prévention en matière de sécurité et santé au travail	58

GESTION ET ORGANISATION D'ENTREPRISE

5002F	Formez vos apprentiels - Formation pour tuteur(s) en entreprise	62
5002L	Lehrlinge ausbilden - Lehrgang für Tutoren im Betrieb	63
5017F	Cycle de formation : Mieux réussir son projet d'entreprise	64
5019F	Chef d'entreprise dans l'artisanat aujourd'hui - comment professionnaliser davantage son entreprise	65
5020F	Formateur au poste de travail : Professionnalisez vos formations	66
5022F	La maladie du salarié	67
5024F	Les réseaux sociaux au service de l'entreprise	68
5025F	Comment valoriser son savoir-faire sur internet ?	69
6602D	Kalkulationsverfahren - Richtig kalkulieren im Handwerk	70
6603D	Kalkulationsverfahren - Kalkulationsvortagen in Excel erstellen	71
5026D	Prozessmanagement im Handwerk	72
5026F	La gestion des processus dans l'artisanat	73

JAN.	FEV.	MARS	AVRIL	MAI	JUIN	JUIL.	AOUT	SEPT.	OCT.	NOV.	DEC.
						19.07			17.10		
										9.11-16.11	
			27.04						18.10		
				24.05					25.10	8.11	
Selon demande											
				14.05-15.05					22.10-23.10		

				7.05-10.10					15.10-24.10 7.02.2019		
		19.03-26.06			11.06-13.11						
Voir www.cdm.lu											
Sur demande											
					28.06-29.06						
					08.06						
				14.05					22.10		
		21.03									
			23.04-24.04								
			25.04								
			24.04-25.04								
									16.10-17.10		



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

INTERVENANTS

Nico THIEL,
Lycée Technique de Bonnevoie

PUBLIC CIBLE

Bouchers-charcutiers et traiteurs

DROITS D'INSCRIPTION

75, - €

DATE DÉBUT

Sur demande

HORAIRES

17h00 - 19h00

1003F

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

- > Sur demande, septembre 2018

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.

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

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

Sur demande, septembre 2018

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

- > Sur demande, mars 2018

LIEU

- > Lycée technique de Bonnevoie

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

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

Sur demande, mars 2018

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 flotté
 - Rouelle de bœuf louchebem

DATES

- > Sur demande, avril 2018

LIEU

- > Lycée technique de Bonnevoie

REMARQUES

- > Langue véhiculaire :  F

Ce cours est organisé sur demande. En cas d'intérêt, veuillez vous inscrire en envoyant un email à : formation.continueel@cdm.lu

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

Sur demande, avril 2018

HORAIRES

13h00 - 21h00

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

- > Sur demande, septembre 2018

LIEU

- > Lycée technique de Bonnevoie

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

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

Sur demande, septembre 2018

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

- > Sur demande, octobre 2018

LIEU

- > 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

INTERVENANTS

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

PUBLIC CIBLE

Bouchers-charcutiers et traiteurs

DROITS D'INSCRIPTION

210, - €

DATE DÉBUT

Sur demande, octobre 2018

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:  (F L)

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

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 Mardis, les 12 et 19 juin 2018
- >  F Mercredis, les 18 et 25 avril 2018

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

95, - €

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

- > Auf Anfrage, Februar 2018

ORT

- > Lycée technique de Bonnevoie

ANMERKUNGEN

- > Sprache:  D

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

KURSLEITUNG

Michael Klaus Schumacher

ZIELGRUPPE

Bäcker, Konditoren und Feinköche

KOSTENBEITRAG

210, - €

ANFANGSDATUM

Auf Anfrage, Februar 2018

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

- > Sur demande, mars 2018

LIEU

- > Chambre des Métiers

REMARQUES

- > Langues véhiculaires: **■ ■ F**

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

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

Sur demande, mars 2018

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 23 et 24 avril 2018
- >  F Session 1 : Lundi et mardi, les 26 et 27 mars 2018
Session 2 : Lundi et mardi, les 24 et 25 septembre 2018
Session 3 : Lundi et mardi, les 5 et 6 novembre 2018

Veillez consulter notre site internet 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,
David PEIXOTO,
Karine EMO,
LC ACADEMIE S.A.

PUBLIC CIBLE

Toute entreprise du secteur alimentaire

DROITS D'INSCRIPTION

175, - €

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

INTERVENANTS

Dr. Jean BRASSEUR,
Inspection vétérinaire

PUBLIC CIBLE

Bouchers-charcutiers et traiteurs

DROITS D'INSCRIPTION

75, - €

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  B  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

INTERVENANTS

Dr. Serge LOSCH,
Laboratoire de médecine vétérinaire

PUBLIC CIBLE

Bouchers-charcutiers et traiteurs

DROITS D'INSCRIPTION

75, - €

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 Jeudi, le 22 mars 2018
- >  F Mardi, le 16 octobre 2018

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

INTERVENANTS

Division de la sécurité alimentaire

PUBLIC CIBLE

Toute entreprise du secteur alimentaire

DROITS D'INSCRIPTION

75, - €

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 1 octobre 2018
- >  F Session 1 : Lundi, le 14 mai 2018
Session 2 : Lundi, le 19 novembre 2018

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 7 novembre 2018
- >  F Mercredi, le 10 octobre 2018

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

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

MATÉRIAUX EN CONTACT AVEC DES DENRÉES ALIMENTAIRES

OBJECTIFS

- > La compréhension des obligations d'un exploitant relatives aux matériaux en contact avec des denrées alimentaires et la lecture d'une déclaration de conformité

CONTENU

- > Les matériaux en contact avec les denrées alimentaires - de quoi s'agit-il ?
- > Les obligations générales d'un exploitant alimentaire relatives à l'utilisation des matériaux en contact avec les denrées alimentaires
- > La déclaration de conformité – de quoi s'agit ?
- > Quelles informations sont importantes pour un exploitant alimentaire ?
- > Quoi faire si les conditions d'utilisation ne sont pas indiquées dans une déclaration de conformité ?



DATES

- > En langue luxembourgeoise : Mercredi, le 16 mai 2018
- > En langue française : Mercredi, le 3 octobre 2018

LIEU

- > Centre de Formation de la Chambre des Métiers

REMARQUES

- > Langues véhiculaires:  L (code 1358L),  F (code 1358F)
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

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



A partial view of a person's profile, showing their ear and part of their face, positioned on the left edge of the page.

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 Jeudi, le 11 octobre 2018
- >  F Lundi, le 11 juin 2018

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 1., 8. und 15. Oktober 2018

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).

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

1. Oktober 2018

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 5, 12 et 19 mars 2018
- > Session 2 : Lundis, les 30 avril, 7 et 14 mai 2018
- > Session 3 : Lundis, les 1, 8 et 15 octobre 2018
- > Session 4 : Lundis, les 26 novembre, 3 et 10 décembre 2018

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 Arbeitsausstattung
- > Risikofaktoren und Präventivmaßnahmen
- > Operationelles Management der Sicherheit und der Gesundheit
- > Praktische Übungen

DATEN

- > Montags, den 28. Mai, 4., 11. und 18. Juni 2018

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).

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

28. Mai 2018

ZEITPUNKT

8.30 - 17.00 Uhr (außer am
4. Juni 2018 : 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 5, 12, 19 et 26 novembre 2018

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 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

495, - €

DATE DÉBUT

5 novembre 2018

HORAIRES

8h30 - 17h00

(sauf le 12 novembre 2018 : 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 17, 20, 24, 27 septembre, 1, 4, 11, 15, 18, 22 octobre, 5 et 8 novembre 2018

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)

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

17 septembre 2018

HORAIRES

8h30 - 17h00

(sauf les 5 et 8 novembre 2018 : 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 25 juin 2018
- >  F Lundi, le 22 octobre 2018

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

HORAIRES

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

- > Mercredi, le 24 octobre 2018

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

210, - €

DATE DÉBUT

24 octobre 2018

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

- > Mardi, le 17 avril 2018

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

210, - €

DATE DÉBUT

17 avril 2018

HORAIRE

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

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

75, - €

DATE DÉBUT

Sur demande

HORAIRES

14h00 - 17h00

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

- > Mittwoch, den 20. Juni 2018

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

Dieter OLK,
Colleen Besch Coaching
& Training Institute

ZIELGRUPPE

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

KOSTENBEITRAG

110,- €

ANFANGSDATUM

20. Juni 2018

ZEITPUNKT

13.30 - 17.30 Uhr

5800F

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 17 mai 2018

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

110, - €

DATE DÉBUT

17 mai 2018

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 28. September und 5. Oktober 2018

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

Dieter OLK,
Colleen Besch Coaching
& Training Institute

ZIELGRUPPE

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

KOSTENBEITRAG

210,- €

ANFANGSDATUM

28. September 2018

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

- > Jeudi, le 5 juillet 2018

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

210, - €

DATE DÉBUT

5 juillet 2018

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 28. März 2018
- > Session 2: Mittwoch, den 14. November 2018

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

110, - €

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 3. Mai 2018
- > Session 2: Donnerstag, den 29. November 2018

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

110, - €

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: Donnerstag, den 19. Juli 2018
- > Session 2: Mittwoch, den 17. Oktober 2018

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

110, - €

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 9. und 16. November 2018

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

Dieter OLK,
Colleen Besch Coaching
& Training Institute

ZIELGRUPPE

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

KOSTENBEITRAG

210, - €

ANFANGSDATUM

9. November 2018

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
 - Écouter 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

- Évaluation du comportement

DATES

- > Jeudi, le 18 octobre 2018

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

210, - €

DATE DÉBUT

18 octobre 2018

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: Freitag, den 27. April 2018
- > Session 2: Donnerstag, den 8. November 2018

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

110, - €

ANFANGSDATUM

Siehe Daten

ZEITPUNKT

8.30 - 12.30 Uhr

RISIKOANALYSE: ANALYSE UND BEWERTUNG VON RISIKEN AM ARBEITSPLATZ

ZIELE

- > Einführung in die Risikoanalyse und Vertiefung der Kenntnisse der verschiedenen Methoden und Analyseverfahren

THEMEN

- > Individuelle Bedarfsanalyse
- > Begriffserklärung - Definitionen - Auffrischung des Wissenstandes: Unfallpyramide, Gefahr, Risiko, Risikobewertung, Risikoanalyse, Ursachenbaum
- > Vorstellung verschiedener Analyseverfahren
- > Praktische Beispiele anhand der Kinney und der Ursachenbaum Methode
- > Entwicklung von Präventivmaßnahmen
- > Vorstellung des 4-Phasen-Modells
- > Gruppenarbeit: von der Feststellung eines Risikos bis zum erfolgreichen Einsatz einer Unfallverhütungsmaßnahme
- > Wie kann ich die erlernten Praktiken im eigenen Unternehmen anwenden?

DATEN

- > Session 1: Donnerstag, den 24. Mai 2018
- > Session 2: Donnerstag, den 25. Oktober 2018

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 (travailleurs désignés), und Führungskräfte

KOSTENBEITRAG

110, - €

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

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

LES 7 RÈGLES D'OR DE LA VISION ZERO OU COMMENT PROMOUVOIR UNE CULTURE DE PRÉVENTION EN MATIÈRE DE SÉCURITÉ ET SANTÉ AU TRAVAIL

OBJECTIF

> Au terme de la formation, le participant sera capable :

- d'avoir une vision générale claire des enjeux de la sécurité et de la santé au travail, et notamment de la philosophie VISION ZERO
- de comprendre le contenu des 7 règles d'or et d'être capable de les implémenter dans l'entreprise

CONTENU

> Préambule :

- Origine et historique de la démarche VISION ZERO
- Pourquoi la VISION ZERO ?
- Présentation de la Charte Nationale
- Adhésion des entreprises à la VISION ZERO

> Règle d'or 1 : Renforcement de la volonté, de l'engagement et de la capacité des leaders

- Rôle et responsabilité : leadership
- Causes des accidents et des blessures
- Qui est responsable de la sécurité ?
- La politique SST et la communication (interne/externe)
- Les consignes de sécurité

> Règle d'or 2 : Identification de l'ensemble des dangers et évaluation des risques

- Pyramide de Bird
- Analyse des accidents et des incidents
- Danger vs Risque
- Perception des risques
- Comportement des personnes

> Règle d'or 3 et 4 : Mettre en place un système de gestion de la sécurité et la santé au travail

- Grandes lignes d'un système de gestion de la sécurité et santé au travail
- Élaboration et mise en œuvre d'un plan d'action SST
- OHSAS 18001, MASE, VCA
- Label «Sécher & Gesund mat System» pour les PME

> Règle d'or 5 : Utilisation d'une technologie sûre et hiérarchie des mesures de prévention

- Directive européenne sur les machines 2006/42/CE
- Entretien et contrôle périodique des machines, outils et équipements de travail
- Amélioration de l'environnement du travail (bruit, vibrations, ergonomie, éclairage, rayonnement, émissions,...)
- Principes généraux de prévention

> Règle d'or 6 : Formation efficace et continue du personnel

- Évaluation de la qualification et de l'expérience requises pour les différents postes de travail
- Accueil et encadrement des jeunes et des nouveaux recrutés
- Sensibilisation du personnel et formations de sécurité
- Développement continu des compétences

> Règle d'or 7 : Participation des salariés

- Pourquoi la participation des salariés est importante à l'amélioration des résultats sécurité ?
- Rôle des employeurs
- Rôle des salariés
- Exemple de participation des salariés

DATES

- > En langue française : Lundi et mardi, les 14 et 15 mai 2018
- > En langue luxembourgeoise : Lundi et mardi, les 22 et 23 octobre 2018

LIEU

- > Centre de Formation de la Chambre des Métiers

REMARQUES

- > Langues véhiculaires:   F et  L

- > Cette formation s'inscrit dans la stratégie nationale VISION ZERO (www.visionzero.lu). Pour la période de 2016 à 2022, un des objectifs nationaux de la VISION ZERO est la diminution de 20% du taux de fréquence global des accidents du travail, tous secteurs confondus, par rapport à 2014 (taux de fréquence de 5,37%).

- > Cofinancement Association d'assurance accident (AAA)

Cette formation est cofinancée par l'Association d'assurance accident (AAA) à hauteur de 225 € pour toute entreprise ayant une matricule employeur auprès du Centre commun de la sécurité sociale (CCSS).

Cette formation a été reconnue en tant que formation complémentaire (16 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

LC ACADEMIE S.A

PUBLIC CIBLE

Travailleurs désignés, cadres et dirigeants d'entreprise

DROITS D'INSCRIPTION

450, - €

DATE DÉBUT

Voir dates

HORAIRES

8h30 – 17h30



**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 : Lundis et mercredis, les 7, 9, 16 mai et 10 octobre 2018
 - > Session 2 : Lundis, mercredis et jeudi les 15, 17, 24 octobre 2018 et 7 février 2019
- Veuillez consulter toutes les dates disponibles sur www.cdm.lu/formation-continue

LIEU

- > Centre de Formation de la Chambre des Métiers

REMARQUES

- > Langue véhiculaire : ■ ■ F

INTERVENANTS

Nathalie SCHMIT,
ADT-Center
Expert,
Chambre des Métiers

PUBLIC CIBLE

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

DROITS D'INSCRIPTION

225, - €

DATE DÉBUT

Voir dates

HORAIRES

voir www.cdm.lu/formation-continue

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 : Montag, Dienstag und Mittwoch, den 19., 21., 27. März und 26. Juni 2018
 - > Session 2: Montag, Dienstag und Mittwoch, den 11., 13., 20. Juni und 13. November 2018
- Weitere Daten finden Sie unter 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

225, - €

ANFANGSDATUM

Siehe Daten

ZEITPUNKT

Siehe www.cdm.lu/formation-continue

5017F

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.
- > À 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 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

Voir www.cdm.lu/formation-continue

CHEF D'ENTREPRISE DANS L'ARTISANAT AUJOURD'HUI

COMMENT PROFESSIONNALISER D'AVANTAGE SON ENTREPRISE

OBJECTIFS

- > Sensibiliser les chefs d'entreprise aux domaines et aux composantes fondamentales d'une gestion d'entreprise saine
- > Expliquer les points-clés 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.

INTERVENANTS

Colleen FEIS-BESCH,
Colleen Besch Coaching
& Training Institute
Elmar FOLLMANN,
MCG - Change Management Consulting

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
- > **Évaluer 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 28 et 29 juin 2018

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

28 juin 2018

HORAIRES

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 8 juin 2018

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

8 juin 2018

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

- > Session 1 : Lundi, le 14 mai 2018
- > Session 2 : Lundi, le 22 octobre 2018

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

Voir dates

HORAIRES

9h00 - 17h00

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 21 mars 2018

LIEU

- > Centre de Formation de la Chambre des Métiers

REMARQUES

- > **Langue véhiculaire :** ■ ■ F
Pour cette formation les participants sont priés d'amener leur propre laptop.

INTERVENANTS

Stéphane ÉTIENNE
Hypallages

PUBLIC CIBLE

Tout artisan désirant promouvoir son entreprise sur Internet

DROITS D'INSCRIPTION

230, - €

DATE DÉBUT

21 mars 2018

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 23. und 24. April 2018

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

23. April 2018

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 25. April 2018

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

25. April 2018

ZEITPUNKT

8.30 - 17.00 Uhr

PROZESSMANAGEMENT IM HANDWERK

ZIELE

- > Sich den verschiedenen Arbeitsprozessen bewusst werden
- > Mögliche Verbesserungen laut gesetzten Zielen identifizieren können
- > Verbesserungsmaßnahmen und neue Arbeitweisen definieren und strukturiert und methodisch umsetzen können
- > Resultate bewerten können
- > Mitarbeiter im Veränderungsprozess unterstützen können

THEMEN

- > Prozess-Management in der täglichen Praxis des Handwerks
- > Methoden und Vorgehensweisen in der Praxis
 - Die aktuelle Situation hinterfragen und verstehen
 - Die Situation effizient, strukturiert und standardisiert beschreiben
 - Den Ablauf analysieren und mögliche Verbesserungsmöglichkeiten finden
 - Verbesserungsmaßnahmen umsetzen
 - Ziele und Meßkriterien überprüfen
- > Change Management: Ihre Mitarbeiter in den Veränderungsprozess einbinden
- > Wann ist eine Software, Freeware zu empfehlen?
Einige Auswahlkriterien für das Handwerk

DATEN

- > Dienstag und Mittwoch, den 24. und 25. April 2018

ORT

- > Centre de Formation de la Chambre des Métiers

ANMERKUNGEN

- > Sprache:  D

KURSLEITUNG

Elmar FOLLMANN
MCG – Change Management Consulting

ZIELGRUPPE

Betriebsinhaber und Führungskräfte

KOSTENBEITRAG

335,- €

ANFANGSDATUM

24. April 2018

ZEITPUNKT

8.30 – 17.00 Uhr (Dienstag)
8.30 – 12.30 Uhr (Mittwoch)

LA GESTION DES PROCESSUS DANS L'ARTISANAT

OBJECTIFS

- > Prendre conscience des processus de travail
- > Savoir identifier des améliorations potentielles selon les objectifs fixés
- > Savoir définir et implémenter de manière structurée et méthodique une nouvelle façon de travailler
- > Savoir évaluer les résultats
- > Savoir soutenir les collaborateurs face aux changements

CONTENU

- > La gestion de processus dans la réalité économique de l'artisanat
- > Les différentes méthodes et approches dans la pratique pour :
 - Identifier et comprendre la situation actuelle dans votre entreprise
 - Documenter une situation d'une manière efficace, structurée et standardisée
 - Analyser une situation et trouver des améliorations potentielles
 - Mettre en place des changements d'amélioration
 - Évaluer et suivre les résultats
- > Change Management : vos collaborateurs, les acteurs-clés du changement
- > Outils manuels versus software-freeware ; quel freeware pour l'artisanat - quelques critères
- > Quel freeware pour l'artisanat : quelques critères ?

DATES

- > Mardi et mercredi, le 16 et 17 octobre 2018

LIEU

- > Centre de Formation de la Chambre des Métiers

REMARQUES

- > Langue véhiculaire : ■ ■ F

INTERVENANTS

Elmar FOLLMANN
MCG – Change Management Consulting

PUBLIC CIBLE

Chefs d'entreprises
et cadres dirigeants

DROITS D'INSCRIPTION

335, - €

DATE DÉBUT

16 octobre 2018

HORAIRES

8h30 - 17h00 (mardi)
8h30 - 12h30 (mercredi)

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. 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

Marc Bissen	Chef de service	42 67 67 - 271
Danuela Galler	Conseiller en formation	42 67 67 - 213
Noémie Kayser	Conseiller en formation	42 67 67 - 214
Uen Lam	Conseiller en formation	42 67 67 - 291
Marie-Josée Dondlinger	Gestionnaire administratif - Inscriptions	42 67 67 - 259
Myriam Weber	Gestionnaire administratif - Inscriptions	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

www.cdm.lu

INSCRIVEZ-VOUS EN LIGNE !

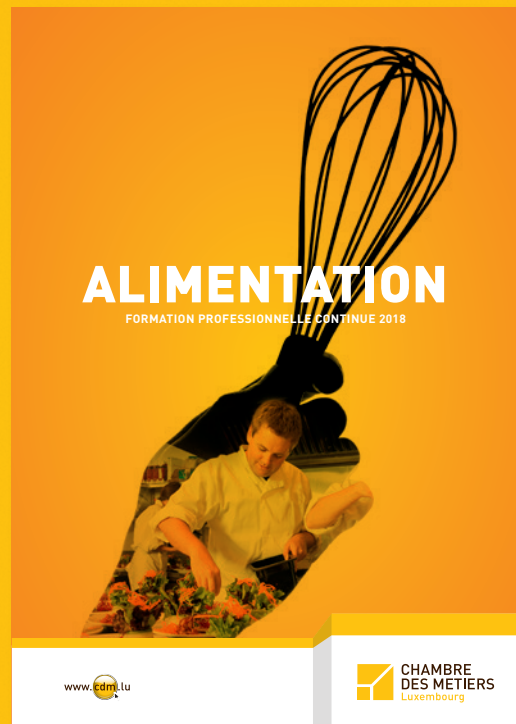
Retrouvez nos formations sur notre site web et inscrivez-vous en seulement quelques clics !

www.cdm.lu/formation-continue



NOS COURS

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



FICHE D'INSCRIPTION 2018

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

* 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 rectification de ces données».

ANMELDEFORMULAR 2018

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

