

CALENDRIER DES FORMATIONS INTER-ENTREPRISES

Année 2024 Semestre 1

L'ensemble des formations se déroule sur le site du Laboratoire départemental 31 EVA - 76 chemin Boudou 31140 Launaguet

THEME DE LA FORMATION	JANVIER	FEVRIER	MARS	AVRIL	MAI	JUIN
HYGIENNE NIVEAU 1 Sans prérequis						
<i>Alim 01</i> HACCP : Hygiène alimentaire en restauration commerciale	Lundi 22 Mardi 23					
<i>Alim 02</i> HACCP : hygiène alimentaire en restauration collective			Lundi 25 Mardi 26			
<i>Alim 03</i> Construire son PMS : appliquer la méthode haccp dans le cadre du « paquet hygiène » en restauration commerciale et collective				Mercredi 3 Mercredi 10 Mercredi 17		
HYGIENNE NIVEAU 2 Avec prérequis						
<i>Alim 04</i> Appliquer son PMS en restauration commerciale et collective					Vendredi 17	
<i>Alim 05</i> Faire vivre son PMS en restauration commerciale et collective						Jeudi 13 Vendredi 14
NUTRITION						
<i>Nutri 01</i> Découvrir l'équilibre alimentaire		Vendredi 23				
<i>Nutri 02</i> Bases de l'alimentation et élaboration des menus en restauration scolaire						Lundi 24 Mardi 25

CALENDRIER DES FORMATIONS INTER-ENTREPRISES

Année 2024 Semestre 2

L'ensemble des formations se déroule sur le site du Laboratoire départemental 31 EVA - 76 chemin Boudou 31140 Launague

THEME DE LA FORMATION	JUILLET	AOUT	SEPTEMBRE	OCTOBRE	NOVEMBRE	DECEMBRE
HYGIENNE NIVEAU 1 Sans prérequis						
<i>Alim 01</i> HACCP : Hygiène alimentaire en restauration commerciale	Lundi 8 Mardi 9					
<i>Alim 02</i> HACCP : hygiène alimentaire en restauration collective					Lundi 25 Mardi 26	
<i>Alim 03</i> Construire son PMS : appliquer la méthode haccp dans le cadre du « paquet hygiène » en restauration commerciale et collective						Mercredi 4 Mercredi 11 Mercredi 18
HYGIENNE NIVEAU 2 Avec prérequis						
<i>Alim 04</i> Appliquer son PMS en restauration commerciale et collective				Vendredi 11		
<i>Alim 05</i> Faire vivre son PMS en restauration commerciale et collective					Jeudi 7 Vendredi 8	
NUTRITION						
<i>Nutri 01</i> Découvrir l'équilibre alimentaire				Lundi 21		
<i>Nutri 02</i> Bases de l'alimentation et élaboration des menus en restauration scolaire			Lundi 9 Mardi 10			