

CALENDRIER DES FORMATIONS INTER-ENTREPRISES

Année 2022 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			Jeudi 22 Vendredi 23			
<i>Alim 02</i> HACCP : hygiène alimentaire en restauration collective					Lundi 7 Mardi 8	
<i>Alim 03</i> Construire son PMS : appliquer la méthode haccp dans le cadre du « paquet hygiène » en restauration commerciale et collective					Mercredi 16 Mercredi 23 Mercredi 30	
HYGIENNE NIVEAU 2 Avec prérequis						
<i>Alim 04</i> Appliquer son PMS en restauration commerciale et collective			Jeudi 29			Jeudi 15 Vendredi 16
<i>Alim 05</i> Faire vivre son PMS en restauration commerciale et collective						
NUTRITION						
<i>Nutri 01</i> Découvrir l'équilibre alimentaire				Lundi 10		
<i>Nutri 02</i> Bases de l'alimentation et élaboration des menus en restauration scolaire			Lundi 5 Mardi 6			