

CALENDRIER DES FORMATIONS INTER-ENTREPRISES

Année 2023 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 23 Mardi 24					
<i>Alim 02</i> HACCP : hygiène alimentaire en restauration collective			Lundi 13 Mardi 14			
<i>Alim 03</i> Construire son PMS : appliquer la méthode haccp dans le cadre du « paquet hygiène » en restauration commerciale et collective				Mercredi 05 Mercredi 12 Mercredi 19		
HYGIENNE NIVEAU 2 Avec prérequis						
<i>Alim 04</i> Appliquer son PMS en restauration commerciale et collective		Jeudi 02			Lundi 22	
<i>Alim 05</i> Faire vivre son PMS en restauration commerciale et collective						Lundi 12 Mardi 13
NUTRITION						
<i>Nutri 01</i> Découvrir l'équilibre alimentaire		Lundi 13				Lundi 19
<i>Nutri 02</i> Bases de l'alimentation et élaboration des menus en restauration scolaire	Lundi 16 Mardi 17					

CALENDRIER DES FORMATIONS INTER-ENTREPRISES

Année 2023 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 17 Mardi 18					
<i>Alim 02</i> HACCP : hygiène alimentaire en restauration collective						Jeudi 14 Vendredi 15
<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			Jeudi 07			
<i>Alim 05</i> Faire vivre son PMS en restauration commerciale et collective					Mardi 08 Mercredi 09	
NUTRITION						
<i>Nutri 01</i> Découvrir l'équilibre alimentaire	Lundi 03			Lundi 09		
<i>Nutri 02</i> Bases de l'alimentation et élaboration des menus en restauration scolaire						Jeudi 7 Vendredi 8