

CALENDRIER DES FORMATIONS INTER-ENTREPRISES

Année 2026 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 19 Mardi 20					
<i>Alim 02</i> HACCP : hygiène alimentaire en restauration collective			Lundi 23 Mardi 24			
<i>Alim 03</i> Construire son PMS : appliquer la méthode haccp dans le cadre du « paquet hygiène » en restauration commerciale et collective	Sur demande					
HYGIENNE NIVEAU 2 Avec prérequis						
<i>Alim 04</i> Appliquer son PMS en restauration commerciale et collective					Vendredi 5	
<i>Alim 05</i> Faire vivre son PMS en restauration commerciale et collective						Jeudi 22 Vendredi 23
NUTRITION						
<i>Nutri 01</i> Découvrir l'équilibre alimentaire	Sur demande					
<i>Nutri 02</i> Bases de l'alimentation et élaboration des menus en restauration scolaire	Sur demande					

CALENDRIER DES FORMATIONS INTER-ENTREPRISES

Année 2026 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 6 Mardi 7					
<i>Alim 02</i> HACCP : hygiène alimentaire en restauration collective					Lundi 23 Mardi 24	
<i>Alim 03</i> Construire son PMS : appliquer la méthode haccp dans le cadre du « paquet hygiène » en restauration commerciale et collective	Sur demande					
HYGIENNE NIVEAU 2 Avec prérequis						
<i>Alim 04</i> Appliquer son PMS en restauration commerciale et collective				Vendredi 9		
<i>Alim 05</i> Faire vivre son PMS en restauration commerciale et collective					Jeudi 5 Vendredi 6	
NUTRITION						
<i>Nutri 01</i> Découvrir l'équilibre alimentaire	Sur demande					
<i>Nutri 02</i> Bases de l'alimentation et élaboration des menus en restauration scolaire	Sur demande					