

## Calendrier des formations inter-entreprises 1<sup>er</sup> semestre 2023

Thème de la formation	Avril	Mai	Juin	Juillet	Tarifs par personne
<b>HACCP complète 12 heures</b>					
Monde Microbien Plan de maîtrise sanitaire Nettoyage et désinfection Méthode HACCP	Lundi 17 et mardi 18	Mercredis 03 et 10		Lundi 10 et mardi 11	402,08 € HT
<b>Formation Sensibilisation à l'hygiène 3 heures</b>					
Monde microbien et TIAC Les bonnes pratiques d'hygiène Nettoyage et désinfection	Mercredi 05 matin	Jeudi 25 après-midi	Mardi 20 après-midi		114,88 €HT
<b>Formation Nettoyage et Désinfection 3 heures</b>					
Principe des actions de nettoyage et de désinfection Le plan de nettoyage et les moyens de contrôles	Mercredi 05 après-midi				114,88 €HT
<b>Formation spécifique adaptée aux restaurations commerciales 14 heures</b>					
Hygiène alimentaire adaptée aux établissements de restauration commerciale	Dates à programmer selon la demande				469,09 €HT
<b>Formation Bouchers-Charcutiers-Traiteurs 7 heures</b>					
Monde Microbien Les bonnes pratiques d'hygiène Interprétation de ses analyses microbiologiques			Lundi 12 ou lundi 19		268,04 € HT* Remise de 15% aux adhérents des chambres syndicales

**Date limite d'inscription à une formation : 15 jours minimum avant le début de la session.**

Les formations sont dispensées au laboratoire départemental d'analyses vétérinaires et alimentaires à la cité administrative des Vassaulles, chemin des champs de la loge à TROYES ou au Centre Sportif de l'Aube, 5 rue Marie Curie à TROYES selon disponibilité des salles.

**Votre situation nécessite des adaptations ?** Merci de nous faire part de vos besoins particuliers auprès de nos interlocutrices au **03.25.42.52.00** ou par mail à l'adresse suivante : [departement.lvd@aube.fr](mailto:departement.lvd@aube.fr)

**Vos interlocutrices :**

Céline ROSTAN Responsable des Audits et Formations  
Karine FANDARD Responsable du suivi administratif  
Emilie GUIBERT Responsable Qualité du laboratoire