

Calendrier des formations
inter-entreprises
2^{ème} semestre 2023

Thème de la formation	Septembre	Octobre	Novembre	Décembre	Tarifs par personne
HACCP complète 12 heures					
Monde Microbien Plan de maîtrise sanitaire Nettoyage et désinfection Méthode HACCP	Dates à programmer sur demande				402,08 € HT
Formation Sensibilisation à l'hygiène 3 heures					
Monde microbien et TIAC Les bonnes pratiques d'hygiène Nettoyage et désinfection	Dates à programmer sur demande				114,88 €HT
Formation Nettoyage et Désinfection 3 heures					
Principe des actions de nettoyage et de désinfection Le plan de nettoyage et les moyens de contrôles	Dates à programmer sur demande				114,88 €HT
Formation spécifique adaptée aux restaurations commerciales 14 heures					
Hygiène alimentaire adaptée aux établissements de restauration commerciale	Dates à programmer sur demande				469,09 €HT
Points clés de l'hygiène alimentaire appuyés sur les pratiques professionnelles (INTRA) 7 heures					
Les bonnes pratiques en situation de travail Maîtrise des risques par l'analyse des 5 M	Dates à programmer sur demande				804,16 €HT pour l'ensemble de l'équipe

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

Vos interlocutrices :

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