

Calendrier des formations
inter-entreprises
2^{ème} semestre 2024

Thème de la formation	Septembre	Octobre	Novembre	Décembre	Tarifs par personne
Les bonnes pratiques d'hygiène basées sur la méthode HACCP 12 heures					
Monde Microbien Nettoyage et désinfection Plan de maîtrise sanitaire Méthode HACCP	/	Lundi 21 et mardi 22	/	/	418,16 € HT
Formation Sensibilisation à l'hygiène 3 heures					
Monde microbien et TIAC Les bonnes pratiques d'hygiène Nettoyage et désinfection	Dates à programmer selon la demande				119,47 €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 selon la demande				119,47 €HT
Formation à l'hygiène et aux bonnes pratiques professionnelles Boucherie et Charcuterie de détail 7 H					
Hygiène alimentaire adaptée Boucherie et charcuterie de détail	Prévisionnelle en 2025				278,76 €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				Tarifs sur devis

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

Les formations sont dispensées en présentiel 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. Possibilité in situ selon adaptabilité des locaux sur demande.

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