

Calendrier des formations inter-entreprises 1^{er} semestre 2025

Thème de la formation	Février	Mars	Avril	Mai	Juin	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 10/02 et mardi 11/02	/	/	Mercredis 14 et 21		418,16 € HT
Formation Sensibilisation à l'hygiène 3 heures						
Monde microbien et TIAC Les bonnes pratiques d'hygiène Nettoyage et désinfection	Jeudi 06/02 après midi	Mardi 04/03 après midi	Mardi 29/04 après-midi			119,47 €HT
Formation spécifique en hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale						
Référentiel de formation en hygiène alimentaire prévu à l'Annexe I de l'arrêté ministériel du 12 février 2024						487,85 €HT
Formation à l'hygiène et aux bonnes pratiques professionnelles Boucherie et Charcuterie de détail 7 H						
Hygiène alimentaire adaptée aux Boucheries et charcuteries de détail					Lundi 16/06	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