

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 maitrise sanitaire Méthode HACCP		Lundi 20 et mardi 21/10			418,16 € 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	Lundis 15 et 22/09				487,85 € HT
Formation Sensibilisation à l'hygiène 3 heures					
Monde microbien et TIAC Les bonnes pratiques d'hygiène Nettoyage et désinfection	*	*	*	*	119,47 € HT
Points clés de l'hygiène alimentaire appuyés sur les pratiques professionnelles (INTRA) 7 heures					
Les bonnes pratiques en situation de travail Maitrise des risques par l'analyse des 5 M	Dates à programmer sur demande				Tarifs sur devis

* Des sessions de formation peuvent être programmées selon les demandes

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, 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 la 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