

CALENDRIER DES FORMATIONS INTERENTREPRISES 2019

FORMATION	LIEU	DATES	DURÉE
HYGIÈNE ALIMENTAIRE			
Les bonnes pratiques d'hygiène et le Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS) – A03	MONTPELLIER	8 avril 2019	7h
Les bonnes pratiques d'hygiène et le Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS) – A03	MONTPELLIER	4 novembre 2019	7h
«L'hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale (formation obligatoire selon l'Arrêté du 13 juin 2016 modifiant l'Arrêté du 5 octobre 2011) – A04	MONTPELLIER (1/2)	11 mars 2019	7h
«L'hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale (formation obligatoire selon l'Arrêté du 13 juin 2016 modifiant l'Arrêté du 5 octobre 2011) – A04	MONTPELLIER (2/2)	18 mars 2019	7h
«L'hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale (formation obligatoire selon l'Arrêté du 13 juin 2016 modifiant l'Arrêté du 5 octobre 2011) – A04	MONTPELLIER (1/2)	18 novembre 2019	7h
«L'hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale (formation obligatoire selon l'Arrêté du 13 juin 2016 modifiant l'Arrêté du 5 octobre 2011) – A04	MONTPELLIER (2/2)	25 novembre 2019	7h
APTITUDE AU CONTACT ALIMENTAIRE ET ÉTIQUETAGE			
Initiation à la réglementation des emballages et matériaux destinés au contact alimentaire – C02	LYON	3 avril 2019	7h
Initiation à la réglementation des emballages et matériaux destinés au contact alimentaire – C02	MONTPELLIER	11 septembre 2019	7h
Maîtrise des emballages et matériaux destinés au contact alimentaire – C04	LYON (1/2)	5 février 2019	7h
Maîtrise des emballages et matériaux destinés au contact alimentaire – C04	LYON (2/2)	6 février 2019	7h
Maîtrise des emballages et matériaux destinés au contact alimentaire – C04	PARIS (1/2)	5 juin 2019	7h
Maîtrise des emballages et matériaux destinés au contact alimentaire – C04	PARIS (1/2)	6 juin 2019	7h
EAU ET ENVIRONNEMENT			
Gestion du risque de Légionelles et mise en place du carnet sanitaire – E03	MONTPELLIER	12 mars 2019	3h30
Gestion du risque de Légionelles et mise en place du carnet sanitaire – E03	LYON	19 mars 2019	3h30
Gestion du risque de Légionelles et mise en place du carnet sanitaire – E03	AIX-EN-PROVENCE	2 avril 2019	3h30
Gestion du risque de Légionelles et mise en place du carnet sanitaire – E03	PERPIGNAN	9 avril 2019	3h30
Gestion du risque de Légionelles et mise en place du carnet sanitaire – E03	TOULOUSE	4 juin 2019	3h30
Gestion du risque de Légionelles et mise en place du carnet sanitaire – E03	NICE	18 juin 2019	3h30
Gestion du risque de Légionelles et mise en place du carnet sanitaire – E03	NICE	18 septembre 2019	3h30
Gestion du risque de Légionelles et mise en place du carnet sanitaire – E03	MONTPELLIER	8 octobre 2019	3h30
SYSTÈMES DE MANAGEMENT ET RÉFÉRENTIELS			
Audit interne, un outil sous-estimé – H01	LYON (1/2)	16 mai 2019	7h
Audit interne, un outil sous-estimé – H01	LYON (2/2)	17 mai 2019	7h
ISO 22000 et FSSC 22000, le référentiel qui monte – H02	LYON (1/2)	12 mars 2019	7h
ISO 22000 et FSSC 22000, le référentiel qui monte – H02	LYON (2/2)	13 mars 2019	3h30
ISO 22000 et FSSC 22000, le référentiel qui monte – H02	MONTPELLIER (1/2)	25 juin 2019	7h
ISO 22000 et FSSC 22000, le référentiel qui monte – H02	MONTPELLIER (2/2)	26 juin 2019	3h30
IFS FOOD version 6.1 vue par le certificateur – H05	LYON (1/2)	19 septembre 2019	7h
IFS FOOD version 6.1 vue par le certificateur – H05	LYON (2/2)	20 septembre 2019	7h
BRC FOOD version 8, les changements – H06	MONTPELLIER (1/2)	28 mars 2019	7h
BRC FOOD version 8, les changements – H06	MONTPELLIER (2/2)	29 mars 2019	7h
BRC FOOD version 8, les changements – H06	LYON (1/2)	14 mai 2019	7h
BRC FOOD version 8, les changements – H06	LYON (2/2)	15 mai 2019	7h