



Formation en présentiel
ou en visioconférence à la
demande du client et/ou
pour des raisons sanitaires

Calendrier

Formations inter-entreprises 2022 SEMESTRE 1

Hygiène alimentaire

Eau, santé et environnement

Hygiène du linge et système RABC

P= présentiel
V = visio

CODE	FORMATION	SESSIONS	DUREE	PRIX	FORMATEUR/TRICE
04*	Formation spécifique en matière d'hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale - éligible CPF	17 ET 24 JANVIER 2022	14h00	P = 480 euros HT	LYNDA BABACI
		21 ET 22 FEVRIER 2022			
		21 ET 28 MARS 2022			
		25 ET 26 AVRIL 2022			
		23 ET 30 MAI 2022			
		27 ET 28 JUIN 2022			
A04/1	Hygiène Alimentaire dans les établissements de restauration commerciale référencée au répertoire spécifique RS 5764 adaptée aux Food-truck	14 MARS	14H00	P = 480 euros HT	LYNDA BABACI
		11 ET 12 AVRIL			
		12 ET 13 MAI			
		15 ET 16 JUIN			
A05*	Permis d'exploitation des débits de boissons alcoolisées, de la restauration, des foods trucks et restauration rapide (formation initiale)	26 AU 28 JANVIER 2022	20h00	P = 580 euros HT	PROFESSIONNELS SPECIALISES/ JURISTES/AVOCATS
		27 AU 29 AVRIL 2022			
		18 AU 20 MAI 2022			
A06	Permis d'exploitation des débits de boissons alcoolisées, de la restauration, des foods trucks et restauration rapide (Renouvellement à 10 ans)	28 JANVIER 2022 / 29 AVRIL 2022 / 20 MAI 2022	7h00	P= 406 euros HT	JURISTES/AVOCATS
C02	Construire son système RABC (Risk Analysis Bio-contamination Control)	1 FEVRIER 2022	7h00	P = 600 euros HT	HICHRI HASSEN / MARION MOURET / LYNDA BABACI
		12 AVRIL 2022			
B01	Gestion du risque de Légionelles et mise en place du carnet sanitaire	30 MARS 2022	3h30	P = 300 euros HT	HICHRI HASSEN / MARION MOURET
B03	La qualité de l'eau dans les établissements de santé	2 MAI 2022	3h30	P = 300 euros HT	HICHRI HASSEN / MARION MOURET

*Une offre DUO est disponible regroupant la formation Hygiène Alimentaire et Permis d'exploitation

Accessibilité

La formation est sous la responsabilité du référent handicap de l'organisme de formation. Le local est pré-identifié pour répondre aux besoins. Le plan d'accès de la salle est mis à disposition. L'équipe de BIOFAQ est à votre écoute pour étudier les aménagements nécessaires au suivi de votre formation.



Formation en présentiel
ou en visioconférence à la
demande du client et/ou
pour des raisons sanitaires

Calendrier

Formations inter-entreprises 2022 SEMESTRE 2

P= présentiel
V = visio

Hygiène alimentaire

Eau, santé et environnement

Hygiène du linge et système RABC

Systèmes de management et référentiels

CODE	FORMATION	SESSIONS	DUREE	PRIX	FORMATEUR/TRICE
04*	Formation spécifique en matière d'hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale - éligible CPF	29 ET 30 AOUT 2022	14h00	P = 480 euros HT	LYNDA BABACI
		19 ET 20 SEPTEMBRE 2022			
		24 ET 25 OCTOBRE 2022			
		21 ET 22 NOVEMBRE			
		8 ET 9 DECEMBRE 2022			
A05*	Permis d'exploitation des débits de boissons alcoolisées, de la restauration, des foods trucks et restauration rapide (formation initiale)	24 AU 26 AOUT 2022	20h00	P = 580 euros HT	PROFESSIONNELS SPECIALISES/ JURISTES/AVOCATS
		28 AU 30 SEPTEMBRE 2022			
		23 AU 25 NOVEMBRE 2022			
A06	Permis d'exploitation des débits de boissons alcoolisées, de la restauration, des foods trucks et restauration rapide (Renouvellement à 10 ans)	26 AOUT 2022	7h00	P= 406 euros HT	JURISTES/AVOCATS
		30 SEPTEMBRE 2022			
		25 NOVEMBRE 2022			
C02	Construire son système RABC (Risk Analysis Bio-contamination Control)	9 NOVEMBRE 2022	7h00	P = 600 euros HT	HICHRI HASSEN / MARION MOURET / LYNDA BABACI


*Une offre DUO est disponible regroupant la formation Hygiène Alimentaire et Permis d'exploitation

Accessibilité

La formation est sous la responsabilité du référent handicap de l'organisme de formation. Le local est pré-identifié pour répondre aux besoins. Le plan d'accès de la salle est mis à disposition. L'équipe de BIOFAQ est à votre écoute pour étudier les aménagements nécessaires au suivi de votre formation.

B01	Gestion du risque de Légionelles et mise en place du carnet sanitaire	27 SEPTEMBRE 2022	3h30	P = 300 euros HT	HICHRI HASSEN / MARION MOURET
B03	La qualité de l'eau dans les établissements de santé	6 JUILLET 2022	3h30	P = 300 euros HT	HICHRI HASSEN / MARION MOURET
		19 OCTOBRE 2022			
E01	ISO 22000 v.2018	14 SEPTEMBRE 2022	7h	P= 600€ HT	LYNDA BABACI
		23 NOVEMBRE 2022			
E02	Food Défense dans un système de management	16 SEPTEMBRE 2022	4h	P = 450€ HT	LYNDA BABACI
		25 NOVEMBRE 2022			

**Une offre DUO est disponible regroupant la formation Hygiène Alimentaire et Permis d'exploitation*

 Accessibilité

La formation est sous la responsabilité du référent handicap de l'organisme de formation. Le local est pré-identifié pour répondre aux besoins. Le plan d'accès de la salle est mis à disposition. L'équipe de BIOFAQ est à votre écoute pour étudier les aménagements nécessaires au suivi de votre formation.