

Calendrier Formations inter-entreprises 2024



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

Hygiène alimentaire

Eau, santé et environnement

CODE	FORMATION	SESSIONS 2024	DUREE	PRIX	FORMATEUR/TRI CE
A04	Hygiène Alimentaire dans les établissements de restauration commerciale référencée au répertoire spécifique RS 5764 adaptée aux Food-truck	08/09 janvier	14H00	P = 480 euros HT	LYNDA BABACI
		22/23 avril			
		09/10 juillet			
		07/08 octobre			
A13	Interprétation des analyses microbiologiques	15-févr	3H30	P = 150 euros HT	LYNDA BABACI
		16-mai			
		07 aout			
		07-nov			
A05	Permis d'exploitation des débits de boissons alcoolisées, de la restauration, des Food trucks et restauration rapide (formation initiale)	28/04+ 29/04 + 01/05	20h	P = 580 euros HT	GREGORY BARREYRE
		28/10 + 29/10 + 30/10			
A12	Technique de prélèvement	02-mai	7h	P = 520 euros HT	LYNDA BABACI
		14-oct			
A11	Hygiène alimentaire et HACCP adaptée à l'activité des métiers de boucheries/traiteurs	13/06 + 14/06	14H00	P = 480 euros HT	LYNDA BABACI
		21/10 +22/10			
A09	Etiquetage nutritionnel et allergène	21-mars	7h	P = 520 euros HT	LYNDA BABACI
		20-nov			
A05	Renouvellement à 10 ans Permis d'exploitation des débits de boissons alcoolisées, de la restauration, des Food trucks et restauration rapide (formation initiale)	04/10/2024	7H	P = 406 euros HT	GREGORY BARREYRE
B02	Le risque Légionelles : formation aux techniques de prélèvement	23-janv	3h30	P = 290 euros HT	MARION MOURET
		09-oct			
B01	La qualité de l'eau dans les établissement de soins	23/05/24 + 05/11/2024	3h30	P = 290 euros HT	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.