

Calendrier

Formations inter-entreprises 2024



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

Hygiène sécurité alimentaire

Eau, santé et environnement

Formations	2024											
	Janvier	Fevrier	Mars	Avril	Mai	Juin	Juillet	Août	Septembre	Octobre	Novembre	Décembre
Formation A04 (Hygiène alimentaire dans les établissements de restauration commerciale)				22/04 +23/04			9/07 +10/07			07/10 +08/10		
Formation A13 (Interprétations analyses microbiologiques)		15-févr			16-mai			07-août			07-nov	
Formation A05 (Permis Exploitation)				28/04 +29/04 +01/05						28/10 +29/10 +30/10		
Formation A06 (Renouvellement Permis Exploitation)										04-oct		
Formation A12 (Technique de prélèvement)					02-mai					14-oct		
Formation A11 (Hygiène alimentaire et HACCP adaptée à l'activité des métiers de boucheries/traiteurs)						13-juin				21-oct		
Formation A09 (Etiquetage nutritionnel et allergène)			21-mars								20-nov	
Formation B01 (Gestion du risque de <i>legionnelles</i> et mise en place du carnet sanitaire)					23-mai						05-nov	
Formation B02 (Le risque de <i>legionnelles</i> : formation aux technique de prélèvement)	23-janv									09-oct		

*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

CODE	FORMATIONS	DUREE	PRIX	FORMATEUR/TRICE
A04	Hygiène Alimentaire dans les établissements de restauration commerciale référencée au répertoire spécifique RS 5764 adaptée aux Food-truck	14H00	P = 480 euros HT	LYNDA BABACI
A13	Interprétation des analyses microbiologiques	3H30	P = 150 euros HT	LYNDA BABACI
A05	Permis d'exploitation des débits de boissons alcoolisées, de la restauration, des Food trucks et restauration rapide (formation initiale)	20h	P = 580 euros HT	GREGORY BARREYRE
A06	Renouvellement à 10 ans Permis d'exploitation des débits de boissons alcoolisées, de la restauration, des Food trucks et restauration rapide (formation initiale)	7H	P = 406 euros HT	GREGORY BARREYRE
A12	Technique de prélèvement	7h	P = 520 euros HT	LYNDA BABACI
A11	Hygiène alimentaire et HACCP adaptée à l'activité des métiers de boucheries/traiteurs	14H00	P = 480 euros HT	LYNDA BABACI
A09	Etiquetage nutritionnel et allergène	7h	P = 520 euros HT	LYNDA BABACI
B02	Le risque Légionelles : formation aux techniques de prélèvement	3h30	P = 290 euros HT	MARION MOURET
B01	La qualité de l'eau dans les établissement de soins	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.