

Calendrier Formations inter-entreprises 2025

Sujet de formation	2025											
	Janvier	Fevrier	Mars	Avril	Mai	Juin	Juillet	Août	Septembre	Octobre	Novembre	Décembre
Formation A04 (Hygiène alimentaire dans les établissements de restauration commerciale)			06/03 et 07/03			02/06 et 03/06			02/09 et 03/09		17/11 et 18/11	
Petit déjeuner - Formation A13 (Interprétation des analyses microbiologiques alimentaires)			18-mars			27-juin			17-sept		05-nov	
Formation A12 (Technique de prélèvement)					02-mai							
Formation A11 (Hygiène alimentaire et HACCP adaptée à l'activité des métiers)				9/04 et 10/04						8/10 et 9/10		
Formation A09 (Etiquetage nutritionnel et allergène)					14-mai							
Formation B01 (Gestion du risque de legionnelles et mise en place du carnet sanitaire)						04-juin						
Formation B02 (Le risque de Legionnelles formation aux techniques de prélèvements)										08-oct		
Formation B03 (Réutilisation des eaux non-conventionnelles en industries agroalimentaires)						12-juin				23-oct		
Formation B05 (Initiation à la mise en place du carnet sanitaire-QHSE dématérialisé dans un ERP (camping, hôtel et tertiaire, établissements de santé ou EHPADs))				17/04 (Camping)						06/10/2025 (EHPAD)		

Hygiène sécurité alimentaire

Eau, santé et environnement



Formation en présentiel ou en visioconférence à la demande du client



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.

CODE	FORMATION	DUREE	PRIX	FORMATEUR/TRICE
A04	Hygiène Alimentaire dans les établissements de restauration commerciale	14H00	P = 480 euros HT	LYNDA BABACI
A13	Petit déjeuner : Interprétation des analyses microbiologiques	3H30	P = 290 euros HT	LYNDA BABACI
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	14h	P = 480 euros HT	LYNDA BABACI
A09	Etiquetage nutritionnel et allergène	7h	P = 345 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 établissements de soins	3h30	P = 290 euros HT	
B03	Réutilisation des eaux non-conventionnelles en industries agroalimentaires	3h30	P = 345 euros HT	HASSEN HICHRI
B05	Initiation à la mise en place du carnet sanitaire-QHSE dématérialisé dans un ERP (camping, hôtel et tertiaire, établissements de santé ou EHPADs)	3h30	P = 345 euros HT	



Formation en présentiel ou en visioconférence à la demande du client

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.