

Formation, conseil et audit

Type de prestation

Formation en restauration collective

Nos formations se déclinent en **Inter** ou en **Intra** selon les modules :



REPUBLICQUE FRANÇAISE

La certification qualité a été délivrée au titre de la catégorie suivante :
ACTIONS DE FORMATION

Formation en intra = formation dédiée au personnel d'une seule structure / entreprise
(tarif horaire, sur devis)
Maximum de 12 participants

Formation en inter = formation accueillant des personnels de plusieurs structures / entreprises
(tarif horaire par participant, sur devis)
Minimum de 6 participants

<p>Module 1 : Le monde microbien</p> <p>En inter à Epinal 03 avril 16 octobre</p>	<p>Module 2 : Initiation à l'hygiène en restauration collective</p>	<p>Module 3: Nettoyage et désinfection</p> <p>En inter à Epinal 17 avril 20 novembre</p>	<p>Module 4 : Bonnes pratiques d'hygiène Sécurité sanitaire des aliments</p> <p>En inter à Epinal 27 juin 12 décembre</p>
<p>Module 5 : Collège - Hygiène et Sécurité Sanitaire des Aliments – niveau 1</p>	<p>Module 6 : Collège - Hygiène et Sécurité Sanitaire des Aliments – niveau 2</p>	<p>Module 7 : Maîtrise de l'hygiène en cuisine satellite</p>	<p>Module 8 : Le Plan de Maîtrise Sanitaire</p> <p>En inter à Epinal 30 mai 07 novembre</p>

Autres thématiques de formation disponibles sur demande



Pour la formation de **personnes en situation de handicap**, il vous suffit de le signaler à notre référent PSH afin d'envisager une **prise en charge adaptée**.

Pour toute information complémentaire : ethiebaut@vosges.fr

Audit (tarif horaire, sur devis)

- Diagnostic Hygiène cuisine autonome
- Diagnostic Hygiène cuisine satellite
- Diagnostic Hygiène cuisine centrale
- Diagnostic Plan de Maîtrise Sanitaire et Traçabilité
- Diagnostic Hygiène cuisine traditionnelle

Forfait assistance technique (tarif horaire)

LDVA 88	Prestations hygiène alimentaire	Q DEM SD 02
Date de rév. : 19/12/23	Indice de rév. : 11	Fiche N°02 Page : 1/1 Date d'appl. : 02/01/24