

FORMATIONS THÉORIQUES – INTER CUISINES

F.01 : Votre plan de maitrise sanitaire (PMS) en restauration collective - clés du succès - module 1 - les bonnes pratiques d'hygiène et de fabrication - 0,5 jour - 100 € / pers

F.02 : Votre plan de maitrise sanitaire (PMS) en restauration collective - clés du succès - module 2 - l'analyse des risques HACCP - 0,5 jour - 100 € / pers

F.03 : Votre plan de maitrise sanitaire (PMS) en restauration collective - clés du succès - module 3 - la procédure de retrait-rappel des produits - 0,5 jour - 100 € / pers

F.04 : Les Bonnes Pratiques d'Hygiène en restauration collective - Rappel - 0,5 jour - 100 € / pers

F.05 : L'intoxication alimentaire en restauration collective - 1 jour - 200 € / pers (déjeuner non compris)

F.06 : Le plan de maitrise sanitaire en cuisines satellites - 0,5 jour - 100 € / pers **Nouveau**

FORMATIONS MIXTES (pratique et théorie) – INTER CUISINES

F.07 : Les bonnes pratiques d'hygiène appliquées à la restauration collective – formation initiale - 1 jour - 200 € / pers (déjeuner non compris)

F.08 : Agents de service en restauration collective : Les bonnes pratiques d'hygiène - 2*0,5 jour - 200€ / pers **Nouveau**

F.09 : Les règles d'hygiène à appliquer en cuisines satellites - 0,5 jour – 100 € / pers **Nouveau**



Pour en savoir plus sur nos tarifs et sur la planification, n'hésitez pas à consulter les programmes détaillés ci-joints ou disponibles sur le site web www.Lda53.fr.

La déclaration d'activité QUALIOPi est enregistrée sous le n° 52 53 00609 53. « La certification qualité a été délivrée au titre de la ou des catégories d'actions suivantes : actions de formation ».

FORMATIONS PRATIQUES – INTER CUISINES

F.10 : Agents de service : sensibilisation aux bonnes pratiques d'hygiène en salle de restauration scolaire – 2 heures – 56,71 € / pers

FORMATION PERSONNALISÉE AU SEIN D'UNE CUISINE

F.11 : Le plan de maitrise sanitaire (PMS) en restauration collective – Accompagnement en intra-entreprise – 2 j – sur devis (déjeuner non compris)

AUDITS EN CUISINE

A.01 : Vérifier l'efficacité de votre plan de maitrise sanitaire : audit de 2 heures - 267,50 € HT

A.02 : Vérifier l'application des bonnes pratiques d'hygiène par toute l'équipe de cuisine : audit de 1 h – 123,05 € HT – déplacement non inclus

FORMATION SUR MESURE – CRÉATION DE PROGRAMME

Possibilité de créer un programme 100 % adapté à votre besoin. Contacter Anita LECAUCHOIS à l'adresse anita.lecauchois@lamayenne.fr pour plus de renseignements.



Pour en savoir plus sur nos tarifs et sur la planification, n'hésitez pas à consulter les programmes détaillés ci-joints ou disponibles sur le site web www.Lda53.fr.

La déclaration d'activité QUALIOPi est enregistrée sous le n° 52 53 00609 53. « La certification qualité a été délivrée au titre de la ou des catégories d'actions suivantes : actions de formation ».