

INFORMATIONS PRATIQUES

Date limite d'inscription :
7 jours avant la date de début de formation

Convention : elle vous sera adressée dès réception du bulletin d'inscription

Convocation : elle vous sera envoyée par mail au préalable en vous rappelant les dates, lieu et conditions d'accès à la formation

Attestation de présence : elle vous sera adressée à l'issue de la formation

Bulletin à compléter via le QRcode :



Ou : <https://bit.ly/lda16-formation2024>

Ou à retourner par courrier:
Laboratoire Départemental
d'Analyses et de Recherche
de la Charente
496 route de Bordeaux
16021 Angoulême cedex

CONTACT :

05 16 09 50 12

Bulletin d'inscription

UN PAR PARTICIPANT

STAGIAIRE

Nom :

Prénom :

Fonction :

Téléphone :

Mail :

ENTREPRISE / COLLECTIVITÉ

Raison sociale / nom de l'entreprise :

Adresse :

Code Postal :

Ville :

Numéro SIRET :

Nom du responsable de formation :

Fonction :

Mail :

Téléphone :

Date :

Signature et cachet de l'entreprise :

MERCI DE COCHER LA SESSION À LAQUELLE VOUS SOUHAITEZ ASSISTER.

Intitulé de la formation	Tarif par personne par formation HT*	Durée	Dates 2024
RESTAURATION COLLECTIVE			
Hygiène des aliments au quotidien	177,23 €*	1 jour	6 mars <input type="checkbox"/> 4 septembre <input type="checkbox"/>
Guide méthodologique pour la construction du Plan de Maîtrise Sanitaire	222,96 €*	1 jour	13 mars <input type="checkbox"/> 11 septembre <input type="checkbox"/>
Démarche HACCP et analyse des risques	445,93 €*	2 jours	20 et 27 mars <input type="checkbox"/> 18 et 25 septembre <input type="checkbox"/>
Mise en situation des bonnes pratiques d'hygiène PERFECTIONNEMENT	177,23 €*	1 jour	10 avril <input type="checkbox"/> 9 octobre <input type="checkbox"/>
Lutte contre le gaspillage alimentaire	222,96 €*	1 jour	29 mai <input type="checkbox"/> 6 novembre <input type="checkbox"/>
Mise en application de la loi Egalim en restauration collective	177,23 €*	1 jour	3 avril <input type="checkbox"/> 2 octobre <input type="checkbox"/>
Bonnes pratiques d'hygiène en entretien des locaux	177,23 €*	1 jour	15 mai <input type="checkbox"/> 16 octobre <input type="checkbox"/>
RESTAURATION COMMERCIALE			
Formation spécifique hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale	354,46 €*	2 jours	4 et 11 juin <input type="checkbox"/>
Mise en place d'une Alimentation Durable en restauration commerciale	177,23 €*	1 jour	18 juin <input type="checkbox"/>

* Les tarifs tiennent compte du repas. Pour toutes demandes liées à la pause méridienne, merci de vous adresser au LDAR 16.