

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://la.charente.fr/lda16-formation>

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 2026
RESTAURATION COLLECTIVE			
Hygiène des aliments au quotidien	181.93€*	1 jour	25 février <input type="checkbox"/> 9 septembre <input type="checkbox"/>
Guide méthodologique pour la construction du Plan de Maîtrise Sanitaire	228.70€*	1 jour	4 mars <input type="checkbox"/> 16 septembre <input type="checkbox"/>
Démarche HACCP et analyse des risques	457.41€*	2 jours	22 et 29 avril <input type="checkbox"/> 7 et 14 octobre <input type="checkbox"/>
Mise en situation des bonnes pratiques d'hygiène PERFECTIONNEMENT	181.93€*	1 jour	6 mai <input type="checkbox"/> 4 novembre <input type="checkbox"/>
Lutte contre le gaspillage alimentaire	228.70€*	1 jour	17 juin <input type="checkbox"/>
Mise en application de la loi Egalim en restauration collective	181.93€*	1 jour	11 mars <input type="checkbox"/>
Bonnes pratiques d'hygiène en entretien des locaux	181.93€*	1 jour	1^{er} avril <input type="checkbox"/> 2 décembre <input type="checkbox"/>
MÉTIERS DE BOUCHE			
Hygiène alimentaire en atelier de transformation	457.41€*	2 jours	8 et 15 juin <input type="checkbox"/>
LÉGIONELLES			
Mesures de prévention contre la prolifération des légionnelles	99.34€*	1/2 journée	28 avril <input type="checkbox"/>

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



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