



**contactez nous!!**

Service Commercial / Formations

Téléphone : 0590 90 49 53

Télécopie : 0590 89 69 47

Mail:

commercialhe@pasteur-guadeloupe.fr

**Formateur et demandes d'autres prestations:**

Mme Sandrine MONTRESOR

0590 90 49 53

0690 92 82 23

smontresor@pasteur-guadeloupe.fr

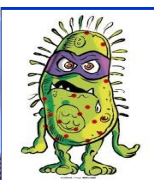


# Formations programmées\* en 2021 à l'IPG

JANVIER	FEVRIER	MARS	AVRIL	MAI	JUIN
« Les Bonnes Pratiques d'Hygiène et méthode HACCP en restauration commerciale » 14h : <u>Mercredi 20, Jeudi 21 et Vendredi 22</u>	« Les Bonnes Pratiques d'Hygiène et méthode HACCP en restauration commerciale » 14h : <u>Mercredi 10, Jeudi 11 et Vendredi 12</u>	« Les Bonnes Pratiques d'Hygiène et méthode HACCP en restauration commerciale » 14h : <u>Lundi 8, Mardi 9 et Mercredi 10</u>	« Les Bonnes Pratiques d'Hygiène et méthode HACCP en restauration commerciale » 14h : <u>Mercredi 7, Jeudi 8 et Vendredi 9</u>	« Les Bonnes Pratiques d'Hygiène et méthode HACCP en restauration commerciale » 14h : <u>Lundi 10, Mardi 11 et Mercredi 12</u>	« Les Bonnes Pratiques d'Hygiène et méthode HACCP en restauration commerciale » 14h : <u>Lundi 7, Mardi 8 et Mercredi 9</u>
JUILLET	AOUT	SEPTEMBRE	OCTOBRE	NOVEMBRE	DECEMBRE
« Les Bonnes Pratiques d'Hygiène et méthode HACCP en restauration commerciale » 14h : <u>Lundi 5, Mardi 6 et Mercredi 7</u>	<i>Pas de formations</i>	« Les Bonnes Pratiques d'Hygiène et méthode HACCP en restauration commerciale » 14h : <u>Lundi 27, Mardi 28 et Mercredi 29</u>	« Les Bonnes Pratiques d'Hygiène et méthode HACCP en restauration commerciale » 14h : <u>Mercredi 13, Jeudi 14 et Vendredi 15</u>	« Les Bonnes Pratiques d'Hygiène et méthode HACCP en restauration commerciale » 14h : <u>Mercredi 3, Jeudi 4 et Vendredi 5</u>	« Les Bonnes Pratiques d'Hygiène et méthode HACCP en restauration commerciale » 14h : <u>Lundi 6, Mardi 7 et Mercredi 8</u>

*D'autres formations sont disponibles en fonction de la demande , comme par exemple:*

- « *Sensibilisation aux Bonnes Pratiques d'Hygiène et démarche HACCP* » 5h  
(*Concerne les Produits végétaux uniquement*) ;
- « *Les Bonnes Pratiques d'Hygiène et méthode HACCP en Restauration Collective* » 14h ou 21h ;
- « *Traitement et Contrôle des Eaux de Piscine* » 12h .



\*Le planning sera éventuellement mis à jour