



### 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



RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

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

# Formations programmées\* en 2023 à l'IPG

JANVIER	FEVRIER	MARS	AVRIL	MAI	JUIN
« Les Bonnes Pratiques d'Hygiène et méthode HACCP en restauration commerciale » 14h : <u>Lundi 16, Mardi 17 et Mercredi 18</u>	« Les Bonnes Pratiques d'Hygiène et méthode HACCP en restauration commerciale » 14h : <u>Lundi 13, Mardi 14 et Mercredi 15</u>	« Les Bonnes Pratiques d'Hygiène et méthode HACCP en restauration commerciale » 14h : <u>Lundi 13, Mardi 14 et Mercredi 15</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 10, Jeudi 11 et Vendredi 12</u>	« Les Bonnes Pratiques d'Hygiène et méthode HACCP en restauration commerciale » 14h : <u>Lundi 12, Mardi 13 et Mercredi 14</u>
JUILLET	AOUT	SEPTEMBRE	OCTOBRE	NOVEMBRE	DECEMBRE
« Les Bonnes Pratiques d'Hygiène et méthode HACCP en restauration commerciale » 14h : <u>Lundi 10, Mardi 11 et Mercredi 12</u>	<b>Pas de formations</b>	« Les Bonnes Pratiques d'Hygiène et méthode HACCP en restauration commerciale » 14h : <u>Lundi 25, Mardi 26 et Mercredi 27</u>	« Les Bonnes Pratiques d'Hygiène et méthode HACCP en restauration commerciale » 14h : <u>Lundi 16, Mardi 17 et Mercredi 18</u>	« Les Bonnes Pratiques d'Hygiène et méthode HACCP en restauration commerciale » 14h : <u>Mercredi 15, Jeudi 16 et Vendredi 17</u>	« Les Bonnes Pratiques d'Hygiène et méthode HACCP en restauration commerciale » 14h : <u>Lundi 4, Mardi 5 et Mercredi 6</u>

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

- « Les Bonnes Pratiques d'Hygiène et méthode HACCP en Restauration Collective » 14h ou 21h ;
- « Traitement et Contrôle des Eaux de Piscine » 12h .

Certification Qualiopi obtenue depuis le 07/03/2022



\*Le planning a été mis à jour le 07/11/2022