



N° organisme de formation **7487 000980 87**  
**CERENUT est certifié Qualiopi**



## HYGIÈNE

Intitulé	Durée	Public	Date	Lieu
HACCP Niveau 1	1 jour	Personnel de cuisine Équipe HACCP	08/06/2022	CHEOPS – LIMOGES (87) - <b>COMPLET</b>
			09/06/2022	Au CAMPANILE – GUERET (23) – <b>COMPLET</b>
			14/06/2022	L'Hôtel NOEMYS - BRIVE LA GAILLARDE (19) - <b>COMPLET</b>
HACCP Niveau 2/3	1 jour	Personnel de cuisine Équipe HACCP	22/09/2022	CHEOPS – LIMOGES (87) - <b>reste 7 places</b>
			27/09/2022	L'Hôtel NOEMYS - BRIVE LA GAILLARDE (19) - <b>COMPLET</b>
			28/09/2022	Au CAMPANILE – GUERET (23) – <b>reste 8 places</b>
L'hygiène du service du repas pour tout type de restauration	½ journée 1 session le matin 1 session l'après-midi	Personnel de soins, personnel de service, personnel de restauration, animateur	15/06/2022 (matin)	CHEOPS – LIMOGES (87) - <b>reste 7 places</b>
			15/06/2022 (après-midi)	CHEOPS – LIMOGES (87) - <b>reste 12 places</b>

**Les autres formations « Hygiène » seront prochainement planifiées. Si vous souhaitez une formation spécifique, n'hésitez pas à nous contacter au 05 55 78 64 36 ou par mail : contact@linut.fr**