



NOTRE CLIENTELE

Tous les acteurs de la filière alimentaire

- Industries agroalimentaires
- Métiers de la petite enfance
- Restauration commerciale
- Restauration collective
- Grande distribution alimentaire
- Artisans - Métiers de bouche



NOTRE ZONE D'INTERVENTION

Départements 01/69/71

Déplacement en dehors de la zone sur devis.

Formation en présentiel ou en distanciel

NOS FORMATIONS 2025

« La formation est l'essence de tout succès » Arnaud BOTI

INDUSTRIES AGROALIMENTAIRES

- Maitrise de l'hygiène en alimentaire
- Les bases de l'HACCP
- Les bonnes pratiques d'hygiène en agroalimentaire
- La maitrise des nuisibles en alimentaire
- Les bases de l'ISO 22 000 version 2018



DISTRIBUTION ALIMENTAIRE

- Formation HACCP hygiène alimentaire en GMS



RESTAURATION / METIERS DE BOUCHE

- Le plan de maitrise sanitaire
- Formation HACCP hygiène alimentaire



METIERS DE LA PETITE ENFANCE / ACCUEIL PERISCOLAIRE

- Les bonnes pratiques d'hygiène alimentaire en crèches
- Les bonnes pratiques de manipulation des denrées alimentaires

Nos formations sont ouvertes au financement des opérateurs de compétences.

N'hésitez pas à nous consulter pour vérifier votre éligibilité



NOTRE RÔLE

Nous formons tous les acteurs de la filière alimentaire dans l'amélioration et la maitrise de l'hygiène et de la sécurité de leurs denrées



NOS VALEURS

« Une alimentation SÛRE »

- Sécuriser les denrées alimentaires
- Utiliser les bons outils
- Respecter la réglementation
- Exercer votre activité en toute sérénité.



NOS OBJECTIFS

- Déploiement des connaissances sur le terrain
- Connaissance des normes et réglementation en vigueur