

Tarif des formations : 1 jour : 237,47€ HT 2 jours : 474,95€ HT 3 jours : 712,42€ HT

▶ FORMATIONS EN NUTRITION

Élaborer vos menus en restauration collective - 3 jours -

- 12, 13, 19 mai à Nantes
- 13, 14, 15 octobre à Tours
- 17, 18, 24 novembre à Vannes

Lutter contre le gaspillage alimentaire et gérer durablement les déchets en restauration collective - 2 jours -

- 10, 11 juin à Nantes
- 23, 24 octobre à Tours
- 2, 3 décembre à Vannes

Alimentation végétarienne et équilibre alimentaire - 1 jour -

- 16 juin à Vannes
- 15 septembre à Nantes
- 27 octobre à Tours

Nutrition « Petite Enfance » - 3 jours -

- 24, 25, 31 mars à Nantes
- 15, 16, 17 décembre à Tours

Alimentation de la personne âgée - 2 jours -

- 13, 14 octobre à Nantes
- 17, 18 novembre à Tours

Alimentation à texture modifiée - 1 jour -

- 7 avril à Nantes

Accueil et prise en charge des enfants allergiques en collectivité - 1 jour -

- 28 avril à Nantes
- 22 septembre à Vannes

▶ FORMATIONS EN HYGIÈNE ET QUALITÉ SANITAIRE DES ALIMENTS

Bases en hygiène alimentaire - 2 jours -

- 7, 14 avril à Tours
- 2, 3 juin à Nantes
- 11, 18 juin à Angers
- 17, 18 novembre à Nantes

Maintien des connaissances en hygiène alimentaire - 1 jour -

- 12 février à Angers
- 24 février à Tours
- 12 mai à Tours
- 6 octobre à Tours
- 8 décembre à Tours

Analyses microbiologiques et interprétations - 1 jour -

- 3 novembre à Tours

Bases en hygiène alimentaire adaptées à la restauration commerciale - 2 jours -

- 4, 18 février à Nantes
- 17, 24 mars à Tours
- 8, 15 septembre à Tours

Plan de Maîtrise Sanitaire et «HACCP» - 2 jours -

- 16, 17 juin à Nantes
- 16, 23 juin à Tours
- 8, 9 septembre à Angers



Situation de handicap

A Inovalys, nous nous engageons à rendre nos formations accessibles et adaptées aux besoins de chaque stagiaire, y compris ceux en situation de handicap. Nos installations sont conçues pour accueillir tous les publics, et nous veillons à ajuster nos méthodes d'enseignement ou techniques si nécessaire, en fonction des besoins spécifiques des stagiaires.

Pour assurer une expérience de formation optimale, notre référente handicap, Laurence Oger, et notre référent pédagogique collaborent étroitement pour construire un parcours personnalisé. Chaque année, une trentaine de stagiaires bénéficient de nos formations, qui sont également pensées pour répondre aux attentes des entreprises en matière de formation inclusive et responsable.

Vous êtes en situation de handicap et souhaitez en savoir plus ? N'hésitez pas à contacter Laurence Oger à l'adresse suivante : laurence.oger@inovalys.fr.

La certification qualité QUALIOP1 a été délivrée à notre organisme de formation au titre de la catégorie «Actions de formation».

▶ FORMATION EN HYGIÈNE EN LINGERIE ET HÔTELLERIE

Bonnes pratiques d'hygiène en lingerie et démarche RABC - 3 jours -

▶ 29, 30 septembre et 2 octobre à Nantes

▶ FORMATION EN ENTRETIEN DES LOCAUX

Entretien des locaux administratifs, nettoyage et désinfection - 2 jours -

▶ 7, 23 octobre à Nantes