



CATALOGUE des FORMATIONS - 2022/2023 - ELLIPSE O.I. en mode « INTER » - Hôtel ILOHA - St Leu



Libellé	Objectif	Public	Dates	Tarif
HYGIENE ALIMENTAIRE en restauration collective	Comprendre le mode de vie des microbes et adopter les bonnes conduites pour éviter les intoxications alimentaires (HACCP...)	Cuisiniers, aide-cuisiniers, responsables de restauration, responsables de structure. Agents polyvalents	- 19 et 20 sept 22 - 28 et 29 nov 22 - 11 et 12 mai 23	380 €
HYGIENE ALIMENTAIRE Perfectionnement	Revoir et approfondir les risques alimentaires et la réglementation en matière d'hygiène alimentaire s'appliquant à la restauration collective. Etudes de cas selon le principe HACCP	Personnel ayant déjà suivi la formation initiale « hygiène alimentaire » dans les 30 mois précédents	- 2 et 3 mars 2023	390 €
Animation nutritionnelle	Acquérir les connaissances nutritionnelles pour répondre aux besoins spécifiques du public accueilli afin de pouvoir proposer une alimentation équilibrée et mettre en place des actions éducatives	Responsables de structures ou d'association, animateurs, infirmiers, médecins, éducateurs, moniteurs, maîtresses de maison, psychologue...	- 30 mai, 1 ^{er} et 2 juin 2023	560 €
Alimentation des jeunes enfants (< 4 ans)	Acquérir les connaissances nutritionnelles concernant les besoins des jeunes enfants afin de pouvoir établir des repas et collations adaptées.	Responsables, cuisiniers et animatrices de crèche, assistantes maternelles, puéricultrices, médecins, aux. de puériculture	- 12, 13 et 15 juin 2023	560 €

Contact : **Dominique Waliya NATIEZ** - Tel : **0692 30 09 51**
2 Impasse Rodrigues - Pointe des Châteaux - 97436 SAINT LEU
Mail : natiez@ellipseoi.com

N° de Siret : 354 057 622 00079

Code APE : 8559A

N° de déclaration d'activité auprès de la préfecture : 98 97 03196 97

Site : www.ellipseoi.com