## Planning formations inter-entreprises 2025 \*Horaires Formations: 9h-17h. Formations distancielles 1 jour réparties sur deux demi-journées (9h-12h30) hors Management Qualité

Formations	Durée (jours)*	janv-25	févr-25	mars-25	avr-25	mal-25	Juin-25	Juli-25	août-25	sept-25	oct-25	nov-25	déc-25
Sciences Analytiques													
Analyse des contaminants en agroalimentaire	1		5 et 6 fevrier			15-mai				10 et 11 septembre			10 et 11 decembre
Maîtrise et prévention des <b>allergènes</b> en agroalin	1				22 et 23 Avril						13 et 14 Octobre		
Analyse des <b>COM</b> en agroalimentaire	0,5			25-mars						23-sept			
<b>Microbiologie</b> appliquée en IAA - Comprendre et interpréter les résultats d'analyse de microbiologie alimentique	1		3 et 4 fevrier				10 et 11 juin				6 et 7 octobre		
Formation initial 10P Rix de camargue 14h (Laboratoriz)	2			5 et 6 mars						24 et 25 septembre			
Formation <b>10P RIZ</b> de Camargue <b>7h</b> (Laboratoriz) Rappel Generique	1			05-mars						24-sept			
Formation <b>10P RIZ</b> de Camargue <b>7h</b> (Laboratoriz) Rappel Technique (obligation d'avoir suivi la formation initiale 14h)	1			06-mars						25-sept			
Formation RIZ 14h (Laboratoriz)	2					14 et 15 mai						5 et 6 novembre	
Sécurité alimentaire													
La méthode <b>HACCP e</b> n IAA - initiation	1			13 et 14 mars			12 et 13 juin				2 et 3 octobre		
Management de la qualité													
IFS Food v8	1												
Food Safety culture initiale	1												
Food Defense	1												
Food Fraud	1												
FSSC 22000 V6	1												