

# 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         | mai-25        | juin-25       | juil-25 | août-25 | sept-25            | oct-25           | nov-25          | déc-25            |
|---|----------------|---------|----------------|---------------|----------------|---------------|---------------|---------|---------|--------------------|------------------|-----------------|-------------------|
| <b>Sciences Analytiques</b>   |                |         |                |               |                |               |               |         |         |                    |                  |                 |                   |
| Analyse des <b>contaminants</b> en agroalimentaire  | 1              |         | 5 et 6 février |               |                | 22-mai        |               |         |         | 10 et 11 septembre |                  |                 | 10 et 11 décembre |
| Maîtrise et prévention des <b>allergènes</b> en agroalim  | 1              |         |                |               | 22 et 23 Avril |               |               |         |         |                    | 13 et 14 Octobre |                 |                   |
| Analyse des <b>OOM</b> en agroalimentaire   | 0,5            |         |                | 25-mars       |                |               |               |         |         | 23-sept            |                  |                 |                   |
| <b>Microbiologie</b> appliquée en IAA - Comprendre et interpréter les résultats d'analyse de microbiologie alimentaire                | 1              |         | 3 et 4 février |               |                | 22 et 23 juin |               |         |         |                    | 6 et 7 octobre   |                 |                   |
| Formation Initial <b>IOP Riz</b> de camargue <b>14h</b> (Laboratoriz)   | 2              |         |                | 5 et 6 mars   |                |               |               |         |         | 24 et 25 septembre |                  |                 |                   |
| Formation <b>IOP RIZ</b> de Camargue <b>7h</b> (Laboratoriz)<br>Rappel Generique  | 1              |         |                | 05-mars       |                |               |               |         |         | 24-sept            |                  |                 |                   |
| Formation <b>IOP RIZ</b> de Camargue <b>7h</b> (Laboratoriz)<br>Rappel Technique (obligation d'avoir suivi la formation Initiale 14h) | 1              |         |                | 06-mars       |                |               |               |         |         | 25-sept            |                  |                 |                   |
| Formation <b>RIZ</b> 14h (Laboratoriz)  | 2              |         |                |               |                | 14 et 15 mai  |               |         |         |                    |                  | 5 et 6 novembre |                   |
| <b>Sécurité alimentaire</b>   |                |         |                |               |                |               |               |         |         |                    |                  |                 |                   |
| La méthode <b>HACCP</b> en IAA - initiation   | 1              |         |                | 13 et 14 mars |                |               | 12 et 13 juin |         |         |                    | 2 et 3 octobre   |                 |                   |
| <b>Management de la qualité</b>   |                |         |                |               |                |               |               |         |         |                    |                  |                 |                   |
| IFS Food v8   | 1              |         |                |               |                |               |               |         |         |                    |                  |                 |                   |
| Food Safety culture initiale  | 1              |         |                |               |                |               |               |         |         |                    |                  |                 |                   |
| Food Defense  | 1              |         |                |               |                |               |               |         |         |                    |                  |                 |                   |
| Food Fraud  | 1              |         |                |               |                |               |               |         |         |                    |                  |                 |                   |
| FSSC 22000 V6   | 1              |         |                |               |                |               |               |         |         |                    |                  |                 |                   |