

<b>SEPTEMBRE</b>	<p><b>« IFS FOOD V7 » * / EN DISTANCIEL</b> <i>Se préparer à l'audit de certification</i></p> <p><b>« STAGE PRATIQUE BISCUITERIE - PATISSERIE »</b> <i>4 jours de stage pratique au Laboratoire d'application DROUVEN pour expérimenter les process de production de différents produits</i></p>	<p>DATE : 11 septembre / 1 jour en distanciel (<b>connexion internet nécessaire</b>) ANIMATEUR : Christian PIAT TARIF : adhérent = 490 € HT / Non adhérent = 630 € HT</p> <p>DATE : 8 au 11 septembre / 4 jours à Aix-La-Chapelle ANIMATEUR : Philippe BRUNET TARIF : adhérent = 1960 € HT / Non adhérent = 2380 € HT</p>
<b>OCTOBRE</b>	<p><b>« MECANISMES DE DECISIONS EN FRANCE ET EN EUROPE » *</b> <i>Comprendre les processus à l'origine de la réglementation Alimentaire</i></p> <p><b>« BÂTIR ET DEPLOYER UNE STRATEGIE D'INFLUENCE » *</b> <i>Faire connaître les enjeux liés aux activités de votre entreprise</i></p>	<p>DATE : 15 octobre / 1 jour à Paris ANIMATEUR : Laure LAROCHE et Matthieu PASQUIO TARIF : adhérent = 490 € HT / Non adhérent = 630 € HT</p> <p>DATE : 16 octobre / 1 jour à Paris ANIMATEUR : Laure LAROCHE et Matthieu PASQUIO TARIF : adhérent = 490 € HT / Non adhérent = 630 € HT</p>
<b>NOVEMBRE</b>	<p><b>« CHOCOLAT ET COUVERTURE » *</b> <i>Comment mettre en œuvre la matière chocolat en biscuiterie, confiserie,... lorsque l'on n'est pas chocolatier</i></p> <p><b>« ALLERGENES ALIMENTAIRES » *</b> <i>Identifier les dangers et maîtriser les risques</i></p> <p><b>« CORPS ETRANGERS ET NUISIBLES » *</b> <i>Fraudes alimentaires et risque fournisseur dans la nouvelle version</i></p> <p><b>« METROLOGIE DES PREEMBALLAGES ET EQUIPEMENTS » *</b> <i>De la balance à la maîtrise statistique des quantités</i></p> <p><b>« FORMULATION EN BISCUITERIE » *</b> <i>L'influence des matières premières et procédés de fabrication</i></p> <p><b>« HRE : MAÎTRISER ET ESTIMER L'HUMIDITE D'UN PRODUIT » *</b> <i>Comment prolonger la durée de vie d'un produit (en pâtisserie, confiserie, chocolaterie) ?</i></p>	<p>DATE : 5 et 6 novembre / 2 jours à Paris ANIMATEUR : Mathilde COUREL TARIF : adhérent = 980 € HT / Non adhérent = 1260 € HT</p> <p>DATE : 5 novembre / 1 jour à Paris ANIMATEUR : Luc PERNEY TARIF : adhérent = 490 € HT / Non adhérent = 630 € HT</p> <p>DATE : 6 novembre / 1 jour à Paris ANIMATEUR : Luc PERNEY TARIF : adhérent = 490 € HT / Non adhérent = 630 € HT</p> <p>DATE : 19 et 20 novembre / 2 jours à Paris ANIMATEUR : Christian PIAT TARIF : adhérent = 980 € HT / Non adhérent = 1380 € HT</p> <p>DATE : 24 et 25 novembre / 2 jours à Paris ANIMATEUR : Mathilde COUREL TARIF : adhérent = 980 € HT / Non adhérent = 1260 € HT</p> <p>DATE : 26 novembre / 1 jour à Paris ANIMATEUR : Mathilde COUREL TARIF : adhérent = 490 € HT / Non adhérent = 630 € H</p>
<b>DECEMBRE</b>	<p><b>« BRC V8 » *</b> <i>Perfectionnement pour les animateurs</i></p> <p><b>« ETIQUETAGE DES PRODUITS » *</b> <i>Maîtriser les pratiques d'informations</i></p> <p><b>« DETERGENTS &amp; DESINFECTANTS » *</b> <i>Réglementation et usage en agroalimentaire</i></p> <p><b>« MATERIAUX AU CONTACT DES DENREES ALIMENTAIRES » *</b> <i>Adéquation des matériaux des emballages et équipements et exigences fournisseurs</i></p>	<p>DATE : 3 décembre / 1 jour à Paris ANIMATEUR : Luc PERNEY TARIF : adhérent = 490 € HT / Non adhérent = 690 € HT</p> <p>DATE : 3 et 4 décembre / 2 jours à Paris ANIMATEUR : Marie-Pierre OSPITAL TARIF : adhérent = 980 € HT / Non adhérent = 1380 € HT</p> <p>DATE : 10 décembre / 1 jour à Paris ANIMATEUR : Luc PERNEY TARIF : adhérent = 490 € HT / Non adhérent = 630 € HT</p> <p>DATE : 11 décembre / 1 jour à Paris ANIMATEUR : Luc PERNEY TARIF : adhérent = 490 € HT / Non adhérent = 630 € HT</p>