



## COÛT DES FORMATIONS - Maj : 08-2023

### Hygiène :

	Nombre de personnes	Heures formations	Prix H.T de la formation
✚ H001 Les Bonnes Pratiques d'Hygiène et Opérationnelles pour garantir la sécurité en restauration	8 personnes maximum	2 x 7h00	1 517.00€ Intra entreprise hors frais de déplacements
✚ H002 Les Bonnes Pratiques d'Hygiène et Opérationnelles pour garantir la sécurité alimentaire en restauration (ESAT)	8 personnes maximum	2 x 7h00	1 517.00 € Intra entreprise hors frais de déplacements
✚ H003 Les Bonnes Pratiques d'Hygiène et Opérationnelles pour garantir la sécurité alimentaire sur les satellites de restauration	8 personnes maximum	2 x 7h00	1 517.00 € Intra entreprise hors frais de déplacements
✚ H005 Les Bonnes Pratiques d'Hygiène et Opérationnelles pour garantir la sécurité alimentaire en restauration remise à niveau	8 personnes maximum	1 X 7h00	1 031.00 € Intra entreprise hors frais de déplacements

### Développement Durable :

	Nombre de personnes	Heures formations	Prix H.T de la formation
✚ GA001 Lutte contre le gaspillage alimentaire en restauration collective	8 personnes maximum	1 x 7h00	1 031.00 € Intra entreprise hors frais de déplacements
✚ GA003 Lutte contre le gaspillage alimentaire au quotidien GRAND PUBLIC	12 personnes maximum	1 x 3.5h00	770 € Intra entreprise hors frais de déplacements  <b>Particuliers 115.00€ € TTC par personne</b>