

**Feuille d'émargement**

**Les bonnes pratiques d’hygiène selon la méthode HACCP**

**2020-02-17 de 9h00 à 12h30 et de 13h30 à 17h00 à CHERBOURG EN COTENTIN**

**2020-02-18 de 9h00 à 12h30 et de 13h30 à 17h00 à CHERBOURG EN COTENTIN**

Merci de bien vouloir émarger lors de chaque demi-journée de formation.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Nom et prénom du stagiaire** | **Établissement** | **2020-02-17** | |
| **De 9h00 à 12h30** | **De 13h30 à 17h00** |
| BEAUFILS Mickael | LPP CACHIN |  |  |
| PORCHET Patricia | LPP CACHIN |  |  |
| MARIE-PAULE Hervieu | LPP CACHIN |  |  |
| MESLIN Karine | OGEC STE MARIE DU ROULE |  |  |
| Formateur : Mathieu DUPONT |
| Formateur : Florian DORIAUX |

Cachet et signature du prestataire de formation: