

**Feuille d'émargement**

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

**Monday 17 February 2020 de 09h00 à 12h00 et de 13h30 à 17h30 à CHERBOURG EN COTENTIN**

**Tuesday 18 February 2020 de 08h00 à 12h00 et de 13h30 à 17h30 à CHERBOURG EN COTENTIN**

**Wednesday 19 February 2020 de 09h00 à 12h00 et de 13h30 à 17h30 à CHERBOURG EN COTENTIN**

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

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Nom et prénom du stagiaire** | **Établissement** | **Monday 17 February 2020** | | **Tuesday 18 February 2020** | | **Wednesday 19 February 2020** | |
| **de 09h00 à 12h00** | **de 13h30 à 17h30** | **de 08h00 à 12h00** | **de 13h30 à 17h30** | **de 09h00 à 12h00** | **de 13h30 à 17h30** |
| BEAUFILS Mickael | LPP CACHIN |  |  |  |  |  |  |
| PORCHET Patricia | LPP CACHIN |  |  |  |  |  |  |
| MARIE-PAULE Hervieu | LPP CACHIN |  |  |  |  |  |  |
| MESLIN Karine | OGEC STE MARIE DU ROULE |  |  |  |  |  |  |
| Formateur : Daniel MAUX |

Cachet et signature du prestataire de formation: