

LABORATOIRE D'HYGIENE DES ALIMENTS ET DE L'ENVIRONNEMENT - Tana 2020

Janvier			Février			Mars			Avril			Mai			Juin			
1	M	Jour de l'an	1	S		1	D		1	M		1	V	Fête du travail	1	L	Lundi de Pentecôte	
2	J		2	D		2	L		2	J		2	S		2	M		
3	V		3	L		3	M		3	V		3	D		3	M		
4	S		4	M	AUDIT INTERNE en Agroalimentaire	4	M		4	S		4	L		4	J		
5	D		5	M		5	J		5	D		5	M	BPH Charcuterie	5	V		
6	L		6	J		6	V		6	L		6	M		6	S		
7	M		7	V		7	S		7	M	BRC/IFS	7	J		7	D		
8	M		8	S		8	D		8	M		8	V		8	L	Techniques de Laboratoire en Chimie des Eaux	
9	J		9	D		9	L		9	J		9	S		9	M		
10	V		10	L		10	M	ISO 22000	10	V		10	D		10	M		
11	S		11	M		11	M		11	S		11	L	Techniques de Laboratoire en Microbiologie des Aliments	11	J		
12	D		12	M		12	J	ETIQUETAGE	12	D	Pâques	12	M			12	V	
13	L	Maîtrise audit en laboratoire	13	J		13	V		13	L	Lundi de Pâques	13	M		13	S		
14	M		BPH Intra	14	V		14	S		14	M		14	J		14	D	
15	M			15	S		15	D		15	M		15	V		15	L	
16	J		BPH INTER	16	D		16	L	BPH Resto	16	J		16	S		16	M	
17	V		17	L		17	M		17	V		17	D		17	M		
18	S		18	M		18	M	HACCP Resto/Hotellerie	18	S		18	L		18	J		
19	D		19	M		19	J		19	D		19	M		19	V		
20	L	HACCP INTER	20	J		20	V		20	L		20	M		20	S		
21	M			21	V		21	S		21	M	BPH Produit de la pêche	21	J	Ascension	21	D	
22	M			22	S		22	D		22	M		22	V		22	L	
23	J		23	D		23	L	Bonnes Pratiques de Laboratoire	23	J		23	S		23	M		
24	V		24	L	BPH Boulangerie	24	M			24	V		24	D		24	M	
25	S		25	M		25	M			25	S		25	L	Techniques de Laboratoire en Microbiologie des Eaux	25	J	
26	D		26	M		26	J			26	D		26	M		BPH INTER	26	V
27	L		27	J	HACCP Boulangerie	27	V		27	L		27	M		27	S		
28	M		28	V		28	S		28	M		28	J	HACCP INTER	28	D		
29	M		29	S		29	D		29	M		29	V			29	L	
30	J					30	L		30	J		30	S		30	M		
31	V					31	M					31	D	Pentecôte				