



Devis détaillé de la Formation permettant d'acquérir les connaissances et compétences de mise en œuvre

De L'hygiène et la sécurité alimentaires conformes au Décret n° 2011-731 du 24 juin 2011 (HRRC)

Devis de formation : Hygiène Alimentaire Règlementaire en Restauration Commerciale (2 jours)

Le 21/01/2018	Descriptif des Prestations	Montant																																																
Prestation de formation non soumise à TVA	<table border="1"> <tr> <td colspan="2">Formation de mise en œuvre d'hygiène alimentaire conforme au Décret n° 2011-731 du 24/06/2011</td> </tr> <tr> <td>Avant propos : Objectifs de la formation proposée</td> <td align="right">¼ h</td> </tr> <tr> <td colspan="2">Partie 1 : Connaître et Comprendre (J1)</td> </tr> <tr> <td>1.1.1 – Identifier textes applicables et les principes sanitaires en restauration</td> <td align="right">½ h</td> </tr> <tr> <td>1.1.2 – Identifier les responsabilités juridiques engagées par les professionnels</td> <td align="right">½ h</td> </tr> <tr> <td>1.1.3 – Présentation du GBPH en restauration (intérêt et limites)</td> <td align="right">¾ h</td> </tr> <tr> <td>1.1.4 – Ex se familiariser avec le GBPH sur les Contrôles des denrées à réception</td> <td align="right">1 h</td> </tr> <tr> <td>1.1.5 – Le vade me cum d'inspection : les attentes et les réponses</td> <td align="right">1 h</td> </tr> <tr> <td>1.2.1 – Les dangers microbiens : éléments clés</td> <td align="right">1 h</td> </tr> <tr> <td>1.2.2 – Identifier les dangers physiques et chimiques</td> <td align="right">¾ h</td> </tr> <tr> <td>1.2.3 – Jeux du Vrai Faux / Contrôles des températures</td> <td align="right">1 ¾ h</td> </tr> <tr> <td>1.2.4 – QCM récapitulatif & conclusion de J1</td> <td></td> </tr> <tr> <td colspan="2">Partie 2 : Appliquer les règles et contrôler leur mise en œuvre</td> </tr> <tr> <td>2.1.1 – Présentation des FBP du GBPH</td> <td align="right">¾ h</td> </tr> <tr> <td>2.1.2 – Ex : Identifier les risques / produits et mesures à mettre en œuvre</td> <td align="right">½ h</td> </tr> <tr> <td>2.1.3 – Ex : Identifier les risques / procédés et mesures à mettre en œuvre</td> <td align="right">½ h</td> </tr> <tr> <td>2.1.4 – Ex : le jeu des photos (stockage au froid et traçabilité)</td> <td align="right">½ h</td> </tr> <tr> <td>2.1.5 – Ex : Traitement des déchets et gestion des invendus</td> <td align="right">1 ¼ h</td> </tr> <tr> <td>2.2.1 – Présentation d'un PMS type pour restaurateur</td> <td align="right">½ h</td> </tr> <tr> <td>2.2.2 – Construire et organiser les documents HACCP</td> <td align="right">½ h</td> </tr> <tr> <td>2.2.3 – Ex : rédaction HACCP et PMS</td> <td align="right">½ h</td> </tr> <tr> <td>2.2.4 – Jeux du Vrai faux/ Congélation/décongélation</td> <td align="right">1 ½ h</td> </tr> <tr> <td>2.2.5 – QCM récapitulatif du jour 2</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Conclusion & Evaluation de la formation</td> <td align="right">½ h</td> </tr> </table>	Formation de mise en œuvre d'hygiène alimentaire conforme au Décret n° 2011-731 du 24/06/2011		Avant propos : Objectifs de la formation proposée	¼ h	Partie 1 : Connaître et Comprendre (J1)		1.1.1 – Identifier textes applicables et les principes sanitaires en restauration	½ h	1.1.2 – Identifier les responsabilités juridiques engagées par les professionnels	½ h	1.1.3 – Présentation du GBPH en restauration (intérêt et limites)	¾ h	1.1.4 – Ex se familiariser avec le GBPH sur les Contrôles des denrées à réception	1 h	1.1.5 – Le vade me cum d'inspection : les attentes et les réponses	1 h	1.2.1 – Les dangers microbiens : éléments clés	1 h	1.2.2 – Identifier les dangers physiques et chimiques	¾ h	1.2.3 – Jeux du Vrai Faux / Contrôles des températures	1 ¾ h	1.2.4 – QCM récapitulatif & conclusion de J1		Partie 2 : Appliquer les règles et contrôler leur mise en œuvre		2.1.1 – Présentation des FBP du GBPH	¾ h	2.1.2 – Ex : Identifier les risques / produits et mesures à mettre en œuvre	½ h	2.1.3 – Ex : Identifier les risques / procédés et mesures à mettre en œuvre	½ h	2.1.4 – Ex : le jeu des photos (stockage au froid et traçabilité)	½ h	2.1.5 – Ex : Traitement des déchets et gestion des invendus	1 ¼ h	2.2.1 – Présentation d'un PMS type pour restaurateur	½ h	2.2.2 – Construire et organiser les documents HACCP	½ h	2.2.3 – Ex : rédaction HACCP et PMS	½ h	2.2.4 – Jeux du Vrai faux/ Congélation/décongélation	1 ½ h	2.2.5 – QCM récapitulatif du jour 2		Conclusion & Evaluation de la formation	½ h	399,00 €
	Formation de mise en œuvre d'hygiène alimentaire conforme au Décret n° 2011-731 du 24/06/2011																																																	
	Avant propos : Objectifs de la formation proposée	¼ h																																																
	Partie 1 : Connaître et Comprendre (J1)																																																	
	1.1.1 – Identifier textes applicables et les principes sanitaires en restauration	½ h																																																
	1.1.2 – Identifier les responsabilités juridiques engagées par les professionnels	½ h																																																
	1.1.3 – Présentation du GBPH en restauration (intérêt et limites)	¾ h																																																
	1.1.4 – Ex se familiariser avec le GBPH sur les Contrôles des denrées à réception	1 h																																																
	1.1.5 – Le vade me cum d'inspection : les attentes et les réponses	1 h																																																
	1.2.1 – Les dangers microbiens : éléments clés	1 h																																																
	1.2.2 – Identifier les dangers physiques et chimiques	¾ h																																																
	1.2.3 – Jeux du Vrai Faux / Contrôles des températures	1 ¾ h																																																
	1.2.4 – QCM récapitulatif & conclusion de J1																																																	
	Partie 2 : Appliquer les règles et contrôler leur mise en œuvre																																																	
	2.1.1 – Présentation des FBP du GBPH	¾ h																																																
	2.1.2 – Ex : Identifier les risques / produits et mesures à mettre en œuvre	½ h																																																
	2.1.3 – Ex : Identifier les risques / procédés et mesures à mettre en œuvre	½ h																																																
	2.1.4 – Ex : le jeu des photos (stockage au froid et traçabilité)	½ h																																																
	2.1.5 – Ex : Traitement des déchets et gestion des invendus	1 ¼ h																																																
	2.2.1 – Présentation d'un PMS type pour restaurateur	½ h																																																
	2.2.2 – Construire et organiser les documents HACCP	½ h																																																
	2.2.3 – Ex : rédaction HACCP et PMS	½ h																																																
	2.2.4 – Jeux du Vrai faux/ Congélation/décongélation	1 ½ h																																																
2.2.5 – QCM récapitulatif du jour 2																																																		
Conclusion & Evaluation de la formation	½ h																																																	
<table border="1"> <tr> <td colspan="4">Détail du stage</td> </tr> <tr> <td>Lieu du stage</td> <td colspan="3">24 avenue de Virecourt 33370 Artigues</td> </tr> <tr> <td>Début du stage</td> <td>24-08-2017</td> <td>Fin du stage</td> <td>25-08-2017</td> </tr> <tr> <td>Nombre de jours</td> <td>2 jours</td> <td>Nombre d'heures</td> <td>14 heures</td> </tr> <tr> <td>Numéro du stage</td> <td>2017-47180</td> <td>Numéro du stagiaire</td> <td></td> </tr> </table>	Détail du stage				Lieu du stage	24 avenue de Virecourt 33370 Artigues			Début du stage	24-08-2017	Fin du stage	25-08-2017	Nombre de jours	2 jours	Nombre d'heures	14 heures	Numéro du stage	2017-47180	Numéro du stagiaire																															
Détail du stage																																																		
Lieu du stage	24 avenue de Virecourt 33370 Artigues																																																	
Début du stage	24-08-2017	Fin du stage	25-08-2017																																															
Nombre de jours	2 jours	Nombre d'heures	14 heures																																															
Numéro du stage	2017-47180	Numéro du stagiaire																																																
<table border="1"> <tr> <td colspan="2">Coordonnées du stagiaire</td> </tr> <tr> <td>Nom, Prénom</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Adresse</td> <td></td> </tr> <tr> <td>CP, Ville</td> <td></td> </tr> </table>	Coordonnées du stagiaire		Nom, Prénom		Adresse		CP, Ville																																											
Coordonnées du stagiaire																																																		
Nom, Prénom																																																		
Adresse																																																		
CP, Ville																																																		
<table border="1"> <tr> <td>Montant Net</td> <td align="right">399,00 €</td> </tr> </table>	Montant Net	399,00 €																																																
Montant Net	399,00 €																																																	
<table border="1"> <tr> <td>Montant Net</td> <td align="right">399,00 €</td> </tr> </table>	Montant Net	399,00 €																																																
Montant Net	399,00 €																																																	

Tarif en vigueur pour le lieu et les dates indiquées, sous réserves de disponibilité des places

Votre place sera définitivement validé après paiement de votre formation .Vous pouvez obtenir devis pour les 2 formations **Hygiène Alimentaire** et **Permis Exploitation** sur le même devis.

Attention : même si le coût de la formation peut être couvert à 100%, aucune demande de prise en charge n'est automatique. Il vous appartient de contacter les différents organismes et de présenter votre demande de remboursement du montant que vous aurez réglé à notre organisme au titre de la formation effectuée.

Stages Permis Exploitation

11 bis rue Saint Ferréol 13001 Marseille - Tel : 04.91.79.51.09 - Fax : 04.91.21.86.63
 Email : rppcpermis@gmail.com - Courrier : BP 70016, 13266 Marseille CEDEX 08
 Agrément Ministère de l'Intérieur : INTD1515136A - RCS Marseille - Siret : 807 903 604 000 13
 Numéro d'existence formateur : 93.13.15889.13
 RIB : 30077 04903 15304300200 - SMC MARSEILLE MONTICELLI
 IBAN : FR76 3007 7049 0315 3043 0020 021 - SWIFT BIC : SMCTFR2A - Connecting BIC : NORDFRPP

