



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 19/02/2018	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> <tr> <td colspan="2">Détail du stage</td> </tr> <tr> <td>Lieu du stage</td> <td>4,IMPASSE DES CRETS 74960 CRAN-GEVRIER</td> </tr> <tr> <td>Début du stage</td> <td>12-04-2018</td> <td>Fin du stage</td> <td>13-04-2018</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>2018-60376</td> <td>Numéro du stagiaire</td> <td></td> </tr> <tr> <td colspan="2">Coordonnées du stagiaire</td> </tr> <tr> <td>Nom, Prénom</td> <td colspan="3"></td> </tr> <tr> <td>Adresse</td> <td colspan="3"></td> </tr> <tr> <td>CP, Ville</td> <td colspan="3"></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	Détail du stage		Lieu du stage	4,IMPASSE DES CRETS 74960 CRAN-GEVRIER	Début du stage	12-04-2018	Fin du stage	13-04-2018	Nombre de jours	2 jours	Nombre d'heures	14 heures	Numéro du stage	2018-60376	Numéro du stagiaire		Coordonnées du stagiaire		Nom, Prénom				Adresse				CP, Ville				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																																																																															
Détail du stage																																																																																
Lieu du stage	4,IMPASSE DES CRETS 74960 CRAN-GEVRIER																																																																															
Début du stage	12-04-2018	Fin du stage	13-04-2018																																																																													
Nombre de jours	2 jours	Nombre d'heures	14 heures																																																																													
Numéro du stage	2018-60376	Numéro du stagiaire																																																																														
Coordonnées du stagiaire																																																																																
Nom, Prénom																																																																																
Adresse																																																																																
CP, Ville																																																																																
Selon régime prestataire	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

