



**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 21/02/2018	Descriptif des Prestations	Montant																																																																													
<b>Prestation de formation non soumise à TVA</b>	<table border="1"> <tr> <td colspan="2"><b>Formation de mise en œuvre d'hygiène alimentaire conforme au Décret n° 2011-731 du 24/06/2011</b></td> </tr> <tr> <td><b>Avant propos : Objectifs de la formation proposée</b></td> <td align="right">¼ h</td> </tr> <tr> <td colspan="2"><b>Partie 1 : Connaître et Comprendre (J1)</b></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 &amp; conclusion de J1</td> <td></td> </tr> <tr> <td colspan="2"><b>Partie 2 : Appliquer les règles et contrôler leur mise en œuvre</b></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><b>Conclusion &amp; Evaluation de la formation</b></td> <td align="right">½ h</td> </tr> <tr> <td colspan="2"><b>Détail du stage</b></td> </tr> <tr> <td>Lieu du stage</td> <td colspan="2">16 Place Vigan 81000 ALBI</td> </tr> <tr> <td>Début du stage</td> <td>26-04-2018</td> <td>Fin du stage</td> <td>27-04-2018</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>2018-61236</td> <td>Numéro du stagiaire</td> <td></td> </tr> <tr> <td colspan="2"><b>Coordonnées du stagiaire</b></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Nom, Prénom</td> <td colspan="2"></td> </tr> <tr> <td>Adresse</td> <td colspan="2"></td> </tr> <tr> <td>CP, Ville</td> <td colspan="2"></td> </tr> </table>	<b>Formation de mise en œuvre d'hygiène alimentaire conforme au Décret n° 2011-731 du 24/06/2011</b>		<b>Avant propos : Objectifs de la formation proposée</b>	¼ h	<b>Partie 1 : Connaître et Comprendre (J1)</b>		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		<b>Partie 2 : Appliquer les règles et contrôler leur mise en œuvre</b>		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		<b>Conclusion &amp; Evaluation de la formation</b>	½ h	<b>Détail du stage</b>		Lieu du stage	16 Place Vigan 81000 ALBI		Début du stage	26-04-2018	Fin du stage	27-04-2018	Nombre de jours	2 jours	Nombre d'heures	14 heures	Numéro du stage	2018-61236	Numéro du stagiaire		<b>Coordonnées du stagiaire</b>			Nom, Prénom			Adresse			CP, Ville			399,00 €
	<b>Formation de mise en œuvre d'hygiène alimentaire conforme au Décret n° 2011-731 du 24/06/2011</b>																																																																														
	<b>Avant propos : Objectifs de la formation proposée</b>	¼ h																																																																													
	<b>Partie 1 : Connaître et Comprendre (J1)</b>																																																																														
	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																																																																														
	<b>Partie 2 : Appliquer les règles et contrôler leur mise en œuvre</b>																																																																														
	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																																																																															
<b>Conclusion &amp; Evaluation de la formation</b>	½ h																																																																														
<b>Détail du stage</b>																																																																															
Lieu du stage	16 Place Vigan 81000 ALBI																																																																														
Début du stage	26-04-2018	Fin du stage	27-04-2018																																																																												
Nombre de jours	2 jours	Nombre d'heures	14 heures																																																																												
Numéro du stage	2018-61236	Numéro du stagiaire																																																																													
<b>Coordonnées du stagiaire</b>																																																																															
Nom, Prénom																																																																															
Adresse																																																																															
CP, Ville																																																																															
Selon régime prestataire	<b>Montant Net</b>	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

