



**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 19/01/2018	Descriptif des Prestations			Montant
Prestation de formation non soumise à TVA	<b>Formation de mise en œuvre d'hygiène alimentaire conforme au Décret n° 2011-731 du 24/06/2011</b>			399,00 €
	<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>				
<b>Lieu du stage</b>		1 rue de Madrid 13127 Vitrolles		
<b>Début du stage</b>		<b>Fin du stage</b>		
30-08-2018		31-08-2018		
<b>Nombre de jours</b>		<b>Nombre d'heures</b>		
2 jours		14 heures		
<b>Numéro du stage</b>		<b>Numéro du stagiaire</b>		
2018-68812				
<b>Coordonnées du stagiaire</b>				
<b>Nom, Prénom</b>				
<b>Adresse</b>				
<b>CP, Ville</b>				
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

