CHR-EXPERT'S-TEAM

(Pierre-Thurin-Conseil)
Déclaration d'activité Prestataire de Formation: N° :93131135313
Enregistré à la DRAAF PACA N° :93 0015 05 2012



FORMATION EN HYGIENE ALIMENTAIRE HACCP POUR LA RESTAURATION

Formation à la mise en place des documents HACCP et mise en pratique du :

GUIDE des BONNES PRATIQUES HYGIENIQUES en Restauration

LES 28 et 29 mai 2012

Dans la salle de formation du Restaurant LE GOLFE

14 Boulevard Anatole France 13600 LA CIOTAT

Conformément au *Décret n°2011-731 du 24 juin 2011* relatif à l'obligation de formation en matière d'hygiène alimentaire de certains établissements de restauration commerciale
Et à *l'Arrêté du 5 octobre 2011* relatif au cahier des charges de la formation spécifique en matière d'hygiène alimentaire

Tarif de la formation pour 2 journées (soit 14heures)

440 € TTC par stagiaire pauses et repas compris sur place

A l'issue de la formation les participants seront capables d'analyser eux-mêmes les risques rencontrés sur leur poste de travail et d'en assurer la maîtrise par une surveillance adaptée, principe essentiel de la méthode HACCP.
« HAZARD ANALYSIS CRITICAL CONTROL POINT »
(Analyse des dangers et des points critiques pour leur maîtrise)

De plus une aide sera apportée à la mise en place des documents de traçabilité et de contrôle : Relevés de températures, plans de nettoyage, feuille de contrôle à réception.

Formation pouvant être prise en charge dans le cadre du droit à la formation

Contact : Pierre THURIN. 1 Avenue Kennedy 13600 La Ciotat Tel : 06 09 05 46 92

Mail : contact@pierre-thurin-conseil.com **Site http://chr-experts-team.com**