

Émetteur

Adressé à

SOLIMAGO

3 CHE DE PANDELLE
64450 THEZE

Email: contact@solimago.fr

AGRIA

Rue Pierre Bonnard
64000 PAU

Montants exprimés en Euros

Désignation	TVA	P.U. HT	Qté	Total HT
<p>F-HQ-HACCP - Hygiène alimentaire appliquée à la restauration collective</p> <p>Hygiène et Qualité en Restauration et Hôtellerie</p> <p>Formation en intra-entreprise de 14 heures, selon le programme établi par la DRAAF Nouvelle Aquitaine.</p> <p>Organisme de Formation enregistré auprès de la DRAAF Nouvelle Aquitaine sous le numéro ROFHYA_NA : 750040062017</p> <p>Catégorie 1, sous l'intitulé « action de formation », prévue à l'article L.6313-1 de la Sixième partie du Code du travail portant organisation de la formation professionnelle.</p> <p>Lieu de l'action : RIA Pau De?marche et méthodologie :</p> <p>Cette formation est obligatoire pour tous les établissements de restauration commerciale (Arrêté du 13 juin 2016, modifiant l'arrêté du 5 octobre 2011). D'une durée de 14h00, elle sera organisée comme suit pour les besoins du RIA :</p> <p>1/2 journée : sur site du RIA, rue Bonnard</p> <p>Objectifs : Observations et audit portant sur :</p> <p>1. Les Bonnes pratiques de fabrication et d'hygiène 2. Les principes de l'HACCP</p> <p>3. Les mesures de vérification (autocontrôles et enregistrements)</p> <p>1/2 journée : à la Préfecture</p> <p>Objectifs : Observations et audit portant sur :</p> <p>1. Les Bonnes pratiques de fabrication et d'hygiène 2. Les principes de l'HACCP</p> <p>3. Les mesures de vérification (autocontrôles et enregistrements)</p> <p>deux 1/2 journées : en présentiel</p> <p>Objectifs : sur la base de l'audit effectuée,</p> <p>1. Identifier les grands principes de la réglementation en relation</p>	20%	2 400,00	1	2 400,00

<p>avec la restauration commerciale</p> <ol style="list-style-type: none"> 2. Analyser les risques liés à une insuffisance d'hygiène en restauration commerciale 3. Mettre en œuvre les principes de l'hygiène en restauration commerciale <p>Démarque et méthodologie :</p> <p>Cette formation est obligatoire pour tous les établissements de restauration commerciale (Arrêté du 13 juin 2016, modifiant l'arrêté du 5 octobre 2011). D'une durée de 14h00, elle sera organisée comme suit pour les besoins du RIA :</p> <ul style="list-style-type: none"> • 1/2 journée : sur site du RIA, rue Bonnard <p>Objectifs : Observations et audit portant sur :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Les Bonnes pratiques de fabrication et d'hygiène 2. Les principes de l'HACCP 3. Les mesures de vérification (autocontrôles et enregistrements) <ul style="list-style-type: none"> • 1/2 journée : à la Préfecture <p>Objectifs : Observations et audit portant sur :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Les Bonnes pratiques de fabrication et d'hygiène 2. Les principes de l'HACCP 3. Les mesures de vérification (autocontrôles et enregistrements) <ul style="list-style-type: none"> • deux 1/2 journées : en présentiel <p>Objectifs : sur la base de l'audit effectuée,</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Identifier les grands principes de la réglementation en relation <p>avec la restauration commerciale</p> <ol style="list-style-type: none"> 2. Analyser les risques liés à une insuffisance d'hygiène en restauration commerciale 3. Mettre en œuvre les principes de l'hygiène en restauration commerciale <p>Nombre de Stagiaires présents aux deux demi-journées en présentiel : 1 groupe de 4 à 10 personnes</p> <p>Dates de l'action : à définir Horaires de l'action relevant de l'observation et de l'audit : 7h00-14h00 Horaires de l'action relevant du présentiel : 14h00-17h30</p>				
--	--	--	--	--

--	--	--	--	--

Conditions de règlement: A réception

Règlement par virement sur le compte bancaire suivant:

Banque: SOCIETE GENERALE

Code banque	Code guichet	Numéro de compte	Clé
30003	60158	000026203111	63

Code IBAN: FR76 3000 3601 5800 0026 2031 1163

Code BIC/SWIFT: SOGEFRPP

Total HT	2 400,00
Total TVA 20%	480,00
Total TTC	2 880,00

Cachet, Date, Signature et mention "Bon pour Accord"

Notre Centre de formation est certifié, selon le Décret n°2019-524 du 6 juin 2019 relatif à la qualité des actions de la formation professionnelle
 Certificat QUALIOPi-AFNOR n° 2020/88463.2

