

# *Cabinet Christian Felter*

*Ingénieur Agronome Consultant et Formateur*

*Eurl au Capital de 7 622,45 Euros*

*47 Avenue Général de Gaulle – 06700 – Saint Laurent du Var*

*Tél : 04 93 85 07 15*

*Fax : 04 93 85 51 86*

*Mail : felter@wanadoo.fr*

*SIRET 430 143 719 00010*

*Code NAF 742C Centre de Formation N° 93060478906*

*N° TVA intracommunautaire FR 164 301 437 19 00010*

## **Devis et programme de Formation inter entreprises**

### **Formation spécifique en hygiène alimentaire : Guide de Bonnes pratiques hygiéniques et application de l'HACCP**

#### **Objectif de la formation**

**Deux journées de formation pour permettre aux responsables concernés de mettre à jour leurs connaissances sur les obligations nouvelles liées à l'application de la législation alimentaire qui les concerne, et satisfaire aux pré-requis de la formation spécifique de 14 heures exigée par le décret N° 2011-731 du 24 Juin 2011 :**

- Le règlement 178/2002 fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires. - traçabilité -
- Le règlement 852/2004 du 29 avril 2004 relatif à l'Hygiène des aliments qui impose le recours à la méthode HACCP, et précise le lien avec le Guide de Bonnes Pratiques Hygiéniques, GBPH restauration commerciale validé par publication au Journal Officiel.
- Arrêté du 21 décembre 2009 remplaçant et abrogeant l'arrêté du 9 mai 1995 réglementant l'hygiène des aliments remis directement au consommateur

#### **Résultats attendus de la formation**

- **Connaitre de l'évolution du contexte réglementaire, et l'évolution du rôle de l'autorité de contrôle dans le cadre de la nouvelle réglementation européenne.**
- **Utiliser le Guide des Bonnes Pratiques Hygiéniques Restauration pour l'application de l'HACCP.**
- **Maitriser les obligations nouvelles en matière de traçabilité**
- Pouvoir mettre en place dans chaque établissement un Plan de Maitrise Sanitaire articulant les historiques de productions et les autocontrôles de base de l'HACCP, (contrôle des matières premières à réception, contrôle des températures dirigées, et suivi du Plan de Nettoyage et Désinfection.
- Etre capable de vérifier l'effectivité et la pertinence des autocontrôles.
- Pouvoir rendre compte à l'Autorité Sanitaire de sa connaissance de la législation alimentaire applicable, (référentiel de la formation spécifique obligatoire).

## Public concerné par cette formation :

- En priorité Restaurateurs membres de l'UMIH, et les exploitants concernés du secteur de l'alimentaire Membres de la Chambre des Métiers des Alpes Maritimes.

## Formateurs :

Christian Felter, Ingénieur agronome, spécialisé dans la formation à la nouvelle réglementation en Sécurité Sanitaire des aliments pour la première journée de formation

Christian Felter ou un technicien vétérinaire collaborateur pour l'intervention en entreprise et la validation des acquis.

## Lieu de la Formation :

Salles de formation des Syndicats ou salles du centre, soit pour la session choisie :

... / ... journée .../... après midi .../... après midi

Le laboratoire et dépendances de l'entreprise pour la demie journée de formation sur place

Dates retenues à arrêter lors de la première journée de formation.

## Durée de la formation

deux demi-journées : le matin de 09h00 à 12h30, l'après midi de 14h00 à 17h30 pour la première journée de formation. (obligatoirement en action collective si financement FAFIH)

- Soit deux après midi de validation et confortation des acquis selon référentiel de la formation obligatoire un troisième lundi et troisième mardi d'un mois suivant

- Soit une demie journée en entreprise selon des rendez vous adapté et deux après midi en inter de validation et confortation des acquis selon référentiel de la formation obligatoire

**Soit quatorze heures ou dix huit heures de formation selon la formule choisie.**

**Dates de la Formation :** (Les dates soulignées sont celles des actions collectives FAFIH )

**Antibes, Cannes, Grasse :** lun 15 oct, lun 6 nov, Lun 3 déc

**Nice :** lun 10 sept, jeudi 20 sept, jeu 11 oct, lun 22 oct, jeu 15 nov, jeu 6 déc, jeu 13 déc

**Menton :** lun 24 sept, lun 29 oct, lun 3 déc

## Coût de la Formation :

Frais pédagogiques :

392 EUR H.T par participant pour la session inter-entreprise

400 EUR H.T pour la formation en entreprise.

**Soit 792 EUR H.T pour la totalité de la formation pour un stagiaire**

**Soit 1 184 EUR H.T pour la totalité de la formation pour deux stagiaires**

Guide de Bonnes Pratiques Hygiéniques et manuel HACCP facturés séparément à l'entreprise : 48,00 EUR H.T

---

Nice le

## INSCRIPTIONS

CONTACT 06 60 55 07 15

[www.felter.fr](http://www.felter.fr)

Maito:felter@wanadoo.fr

Cabinet Christian Felter Eurl

Formateur N° 93 06 0478906

ROFHYA N° 93 0016 06 201