

Schéma de Tarification des Formations en Hygiène et Sécurité Alimentaire 价格表



Voici un schéma clair et structuré sous forme de tableau pour représenter les niveaux de formation, le public cible, les modalités et les tarifs associés.

Niveau de Formation	Thème Principal	Public Cible	Modalité	Tarif	Options Supplémentaires
① Débutant 初级	GBPH (Guide de Bonnes Pratiques d'Hygiène+tracabilité) -7 H	Nouveaux embauchés, Personnel en cuisine	Formation en entreprise 现场	590 € par personne en IDF, en province 650€ +1 personne +150€	Fiches des bonnes pratiques d'hygiène offert
② Intermédiaire 中级	HACCP en restaurant commercial-analyse des risques et maîtrise des points critiques -7H	Chefs cuisiniers	✓ Formation en entreprise 现场	590 € par personne En IDF, 650€ en province + 1 personne +150€	Fiches bonnes pratiques +protocoles en papier offert
			✓ Formation à distance en groupe 远程	399€ par personne	Fiches pratiques +protocoles en papier plastifiées 99€
③ Avancé 高级	PMS + Gestion de non-conformité+Traçabilité-7H	Responsable du restaurant	✓ Formation en entreprise	550 € par personne +1Personne +150€	Livret PMS en français offert
			✓ Formation à distance en groupe	330 € par personne	Le stagiaire apprend à le réaliser.
④ Allergènes 过敏源	Allergènes-4H	Tous personnel	Formation en entreprise ou en groupe	En entreprise: 330€-IDF En groupe: 140€	En entreprise:Aider à réaliser le registre d'allergène et les plastifier
	根据农林部规定, 必须最少4 小时的现场培训,而且通过 20 道题的考试,最少 60/100 分。		4 heures en atelier cuisine est obligatoire, le stagiaire doit passer le test de QMC avec une note >=12/20 pour avoir une attestation. Le bon plan -1150TTC€ pour 1+2, ou 1+3, en entreprise en IDF (3 stagiaires inclus) Formatrice bilingue, ayant expériences dans l'enseignement, et dans le domaine médical		Livret PMS en version française : 105 € (avec logo d'entreprise) Fiches bonnes pratiques plastifiées: 89 euros. Affichage en cadre: 20 euros chacune

