



Formations Obligatoires pour les Cafés-Hôtels-Restaurants

Organisme de formation agréé et spécialisé
Hygiène Alimentaire & Permis d'Exploitation depuis 2015



La certification qualité a été délivrée
au titre de la catégorie d'action suivante :
Actions de Formation



FORMATION SPÉCIFIQUE EN MATIÈRE D'HYGIÈNE ALIMENTAIRE ADAPTÉE À L'ACTIVITÉ DES ÉTABLISSEMENTS (CLASSE VIRTUELLE)

Objectifs pédagogiques de la formation Hygiène alimentaire pour la restauration commerciale:

Acquérir les capacités nécessaires pour:

- Organiser et gérer l'activité des établissements de restauration commerciale dans les conditions d'hygiène et le respect de la qualité sanitaire
- Respecter les attendus de la réglementation
- Permettre la satisfaction du client

Durée de la formation: 14 heures en Visio

Méthode pédagogique:

- Apport théorique en Visio
- Apport pratique via des exercices de simulation ou des tests.

Fin de formation: à l'issue de la formation une attestation spécifique en hygiène alimentaire comportant le numéro d'enregistrement de l'organisme de formation au répertoire ROFHYA délivré par la Direction Régionale de l'alimentation de l'Agriculture et de la forêt (DRAAF) de votre région vous sera remise.



OBJECTIFS

Gérer un établissement de restauration commerciale en respectant les bonnes pratiques d'hygiène

OBLIGATIONS RÉGLEMENTAIRES

L233-4 du code rural et de la pêche maritime, Décret du 24 juin 2011, Arrêté du 5 octobre 2011 modifié par l'arrêté du 13 Juin 2016

MODALITES D'ACCÈS A LA FORMATION

Auto-positionnement





PROGRAMME DE FORMATION

MODULE 1 ET MODULE 2 (MERCREDI 14H00 À 19H00)



1. Aliments et risques pour le consommateur

Introduction des notions de danger et de risque.

1.1. Les dangers microbiens :

1.1.1. Microbiologie des aliments

- Le monde microbien (bactéries, virus, levures et moisissures) ;
- Le classement en utiles et nuisibles ;
- Les conditions de multiplication, de survie et de destruction des microorganismes ;
- La répartition des micro-organismes dans les aliments.

1.1.2. Les dangers microbiologiques dans l'alimentation :

- Les principaux pathogènes d'origine alimentaire ;
- Mettre en place les mesures de prévention nécessaires.
- Les toxi-infections alimentaires collectives ;
- Les associations pathogènes/aliments.

2. Identifier les grands principes de la réglementation en relation avec la restauration commerciale

- Identifier et répartir les responsabilités des opérateurs.
- Connaître les obligations de résultat (quelques obligations de moyen).
- Connaître le contenu du plan de maîtrise sanitaire.
- Connaître la nécessité des autocontrôles et de leur organisation.

2.1. Analyser les risques liés à une insuffisance d'hygiène en restauration commerciale

- Repérer et raisonner les risques physiques, chimiques et biologiques.
- Raisonner les toxi-infections alimentaires et les risques d'altération microbienne.
- Connaître les risques de saisie, de procès-verbaux et de fermeture.
- Connaître les risques de communication négative, de médiatisation et de perte de clientèle.
- Utiliser le guide de bonnes pratiques d'hygiène (GBPH) du secteur d'activité.



PROGRAMME DE FORMATION

MODULE 3 ET MODULE 4 (JEUDI 8H30 À 12H30-13H30-18H30)



3. Mettre en œuvre les principes de l'hygiène en restauration commerciale

- Les fondamentaux de la réglementation communautaire et nationale (ciblée restauration commerciale)

3.1. Notions de déclaration, agrément, dérogation à l'obligation d'agrément.

3.2. L'hygiène des denrées alimentaires (réglementation communautaire en vigueur) :

- Principes de base du paquet hygiène;
- La traçabilité et la gestion des non-conformités;
- Les bonnes pratiques d'hygiène (BPH) et les procédures fondées sur le Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP).

3.3. L'arrêté en vigueur relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail.

3.4. Les contrôles officiels :

- Direction départementale de la cohésion sociale et de la protection des populations, agence régionale de santé;
- Grilles d'inspection, points de contrôle permanents et ciblés;
- Suites de l'inspection: rapport, saisie, procès-verbal, mise en demeure, fermeture...

4. Le plan de maîtrise sanitaire

4.1. Les BPH :

- L'hygiène du personnel et des manipulations ;
- Le respect des températures de conservation, cuisson et refroidissement ;
- Les durées de vie (date limite de consommation, date limite d'utilisation optimale) ;
- Les procédures de congélation/décongélation ;
- L'organisation, le rangement, la gestion des stocks.

4.2. Les principes de l'HACCP.

4.3. Les mesures de vérification (autocontrôles et enregistrements).

4.4. Le GBPH du secteur d'activité spécifié.

Évaluation des connaissances acquises



PROGRAMME DE FORMATION



DURÉE:

14 heures sur 2 jours

- mercredi 14h00 à 19h00;
- jeudi 8h30 à 12h30-13h30-18h30

PROFIL DES INTERVENANTS:

- Les formateurs et intervenants sont diplômés de la formation professionnelle.
- Les formateurs et intervenants ont une expérience professionnelle de formateur.
- Les formateurs et intervenants ont une expérience dans le secteur d'activité dont dépend la formation.

ÉVALUATION:

- Exercices et ateliers en groupe tout au long de la formation.
- Évaluation : Test final jour 1 et jour 2.

NOMBRE DE PARTICIPANTS:

- Nombre de participants minimum: 3 par session
- Nombre de participants maximum: 15 par session

DATE:

Les dates de formations sont disponibles sur le site internet

<https://france-proformation.fr/hygiene-alimentaire-en-visioconference-13i21.fr.html>

LIEU:

CLASSES VIRTUELLES-PLATEFORME DOKEOS

MOYEN PEDAGOGIQUE:

- Support de cours projeté par le biais de la plateforme
- Le formateur mène la formation avec les stagiaires en les faisant participer.
- Utilisation du CHAT pour la validation des tests.

COÛT DE FORMATION:

Le montant de la formation est disponible sur le site

<https://france-proformation.fr/hygiene-alimentaire-en-visioconference-13i21.fr.html>

FORMALISATION A L'ISSUE DE LA FORMATION:

- Attestation de fin de formation
- Attestation spécifique en hygiène alimentaire pour l'activité de la restauration commerciale.



FORMATION SPÉCIFIQUE EN MATIÈRE D'HYGIÈNE ALIMENTAIRE ADAPTÉE À L'ACTIVITÉ DES ÉTABLISSEMENTS (PRÉSENTIEL)



Objectifs pédagogiques de la formation hygiène alimentaire pour la restauration commerciale:

Acquérir les capacités nécessaires pour:

- Organiser et gérer l'activité des établissements de restauration commerciale dans les conditions d'hygiène et le respect de la qualité sanitaire
- Respecter les attendus de la réglementation
- Permettre la satisfaction du client

Durée de la formation: 14 heures en présentiel

Méthode pédagogique:

- Apport théorique en salle de formation
- Apport pratique via des exercices de simulation ou des tests.

Fin de formation: à l'issue de la formation une attestation spécifique en hygiène alimentaire comportant le numéro d'enregistrement de l'organisme de formation au répertoire ROFHYA délivré par la Direction Régionale de l'alimentation de l'Agriculture et de la forêt (DRAAF) de votre région vous sera remise.



OBJECTIFS

Gérer un établissement de restauration commerciale en respectant les bonnes pratiques d'hygiène

OBLIGATIONS RÉGLEMENTAIRES

L233-4 du code rural et de la pêche maritime, Décret du 24 juin 2011, Arrêté du 5 octobre 2011 modifié par l'arrêté du 13 Juin 2016

PRE-REQUIS

Aucun

MODALITES D'ACCÈS A LA FORMATION

Auto-positionnement





PROGRAMME DE FORMATION



1. IDENTIFIER LES GRANDS PRINCIPES DE LA RÉGLEMENTATION EN RELATION AVEC LA RESTAURATION COMMERCIALE (1 HEURE)

- Identifier et répartir les responsabilités des opérateurs.
- Connaître les obligations de résultat (quelques obligations de moyen).
- Connaître le contenu du plan de maîtrise sanitaire.
- Connaître la nécessité des autocontrôles et de leur organisation.

2. ANALYSER LES RISQUES LIÉS À UNE INSUFFISANCE D'HYGIÈNE EN RESTAURATION COMMERCIALE (2 HEURES)

- Repérer et raisonner les risques physiques, chimiques et biologiques.
- Raisonner les toxi-infections alimentaires et les risques d'altération microbienne.
- Connaître les risques de saisie, de procès-verbaux et de fermeture.
- Connaître les risques de communication négative, de médiatisation et de perte de clientèle.

3. METTRE EN OEUVRE LES PRINCIPES DE L'HYGIÈNE EN RESTAURATION COMMERCIALE (1 HEURE)

- Utiliser le guide de bonnes pratiques d'hygiène (GBPH) du secteur d'activité.
- Organiser la production et le stockage des aliments dans les conditions d'hygiène voulues.
- Mettre en place les mesures de prévention nécessaires.

Référentiel de formation, savoirs associés

1. ALIMENTS ET RISQUES POUR LE CONSOMMATEUR INTRODUCTION DES NOTIONS DE DANGER ET DE RISQUE.

1.1. LES DANGERS MICROBIENS :

1.1.1. MICROBIOLOGIE DES ALIMENTS (2 HEURES) :

- Le monde microbien (bactéries, virus, levures et moisissures) ;
- Le classement en utiles et nuisibles ;
- Les conditions de multiplication, de survie et de destruction des microorganismes ;
- La répartition des micro-organismes dans les aliments.

1.1.2. LES DANGERS MICROBIOLOGIQUES DANS L'ALIMENTATION (1 HEURE) :

- Les principaux pathogènes d'origine alimentaire ;
- Les toxi-infections alimentaires collectives ;
- Les associations pathogènes/aliments.



PROGRAMME DE FORMATION



1.1.3. LES MOYENS DE MAÎTRISE DES DANGERS MICROBIOLOGIQUES (1 HEURE)

- La qualité de la matière première ;
- Les conditions de préparation ;
- La chaîne du froid et la chaîne du chaud ;
- La séparation des activités dans l'espace ou dans le temps ;
- L'hygiène des manipulations ;
- Les conditions de transport ;
- L'entretien des locaux et du matériel (nettoyage et désinfection).

1.2. LES AUTRES DANGERS POTENTIELS (1 HEURE)

- Dangers chimiques (détergents, désinfectants, nitrates...);
- Dangers physiques (corps étrangers...);
- Dangers biologiques (allergènes...).

4. LES FONDAMENTAUX DE LA RÉGLEMENTATION COMMUNAUTAIRE ET NATIONALE (CIBLÉE RESTAURATION COMMERCIALE) (2 HEURES)

4.1. Notions de déclaration, agrément, dérogation à l'obligation d'agrément.

4.2. L'hygiène des denrées alimentaires (réglementation communautaire en vigueur) :

- Principes de base du paquet hygiène ;
- La traçabilité et la gestion des non-conformités ;
- Les bonnes pratiques d'hygiène (BPH) et les procédures fondées sur le Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP).

4.3. L'ARRÊTÉ EN VIGUEUR RELATIF AUX RÈGLES SANITAIRES APPLICABLES AUX ACTIVITÉS DE COMMERCE DE DÉTAIL. (1 HEURE)

4.4. LES CONTRÔLES OFFICIELS :

- Direction départementale de la cohésion sociale et de la protection des populations, agence régionale de santé ;



PROGRAMME DE FORMATION

DURÉE:

14 heures sur 2 jours

- mercredi 14h00 à 19h00;
- jeudi 8h30 à 12h30-13h30-18h30

PROFIL DES INTERVENANTS:

- Les formateurs et intervenants sont diplômés de la formation professionnelle.
- Les formateurs et intervenants ont une expérience professionnelle de formateur.
- Les formateurs et intervenants ont une expérience dans le secteur d'activité dont dépend la formation.

ÉVALUATION:

- Exercices en groupe de validation en continu et des appréciations tout au long de la formation
- Evaluation finale : questionnaire pour évaluer le niveau (acquis, en cours d'acquisition, non acquis) des connaissances acquises.

NOMBRE DE PARTICIPANTS:

- Nombre de participants minimum: 3 par session
- Nombre de participants maximum: 15 par session

DATE:

Les dates de formations sont disponibles sur le site internet

<https://france-proformation.fr/hygiene-alimentaire-13i3.fr.html>

FORMATION SPÉCIFIQUE EN MATIÈRE D'HYGIÈNE ALIMENTAIRE ADAPTÉE À L'ACTIVITÉ DES ÉTABLISSEMENTS (E-LEARNING)



Objectifs pédagogiques de la formation hygiène alimentaire pour la restauration commerciale:

Acquérir les capacités nécessaires pour:

- Organiser et gérer l'activité des établissements de restauration commerciale dans les conditions d'hygiène et le respect de la qualité sanitaire
- Respecter les attendus de la réglementation
- Permettre la satisfaction du client

Durée de la formation: 14 heures de formation à distance réparties sur une durée maximum d'inscription d'un mois pour le e-learning.

Méthode pédagogique:

- Apport théorique en en e-learning
- Apport pratique via des exercices de simulation ou des tests.

Fin de formation: à l'issue de la formation une attestation spécifique en hygiène alimentaire comportant le numéro d'enregistrement de l'organisme de formation au répertoire ROFHYA délivré par la Direction Régionale de l'alimentation de l'Agriculture et de la forêt (DRAAF) de votre région vous sera remise.



OBJECTIFS

Gérer un établissement de restauration commerciale en respectant les bonnes pratiques d'hygiène

OBLIGATIONS RÉGLEMENTAIRES

L233-4 du code rural et de la pêche maritime, Décret du 24 juin 2011, Arrêté du 5 octobre 2011 modifié par l'arrêté du 13 Juin 2016

PRE-REQUIS

Aucun

MODALITES D'ACCÈS A LA FORMATION

Auto-positionnement



PROGRAMME DE FORMATION



1. ANALYSER LES RISQUES LIÉS À UNE INSUFFISANCE D'HYGIÈNE EN RESTAURATION COMMERCIALE

- 3 types de dangers
- Dangers microbiens
- Monde microbien
- Conditions de Multiplication, de survie et de destruction
- Mycètes
- Virus et bactéries
- Parasites et allergènes
- Principaux pathogènes
- Toxi-infection alimentaire
- Moyens de maîtrise

2. IDENTIFIER LES GRANDS PRINCIPES DE LA RÉGLEMENTATION EN RELATION AVEC LA RESTAURATION COMMERCIALE

- Paquet Hygiène
- Notion de Déclaration, Agrément, Dérogation
- Procédure HACCP
- Arrêté en vigueur relatif aux règles sanitaires/Loi Alimentation
- Contrôles officiels
- DDETSPP ou DDDPP/ARS
- Grille d'inspection
- Sanctions suite à l'inspection

3. METTRE EN OEUVRE LES PRINCIPES DE L'HYGIÈNE EN RESTAURATION COMMERCIALE

- Le plan de Maîtrise sanitaire
- Les bonnes pratiques du BPH sous l'identification des 5 M
- Le guide de bonnes pratiques d'hygiène GBPH
- Traçabilité
- Gestion des non conformités
- BPH
- Auto-contrôles et enregistrement
- Système documentaire

PROGRAMME DE FORMATION



DURÉE:

14 heures de formation à distance réparties sur **une durée maximum d'inscription d'1 mois**

PROFIL DES INTERVENANTS:

- Les formateurs et intervenants sont diplômés de la formation professionnelle.
- Les formateurs et intervenants ont une expérience professionnelle de formateur.
- Les formateurs et intervenants ont une expérience dans le secteur d'activité dont dépend la formation.

ÉVALUATION:

- La formation est découpée en 3 parties ponctuées chacune par un quizz intermédiaire.
- La formation est validée ensuite par le passage d'un test d'évaluation finale de 20 questions auquel il faut avoir obtenu minimum 60%.

DATE:

- **Inscriptions libres sur 1 mois minimum**

<https://www.france-proformation.fr>

LIEU:

Formation à distance

MOYEN PEDAGOGIQUE:

- Le formateur référent accompagne le stagiaire à distance par le biais d'une messagerie interne à la plateforme FOAD et ou par téléphone en fonction des besoins. Il suit l'évolution du parcours du stagiaire qui peut à tout moment poser des questions et/ou demander des informations complémentaires.
- Il vérifie et valide les modules et les quizz intermédiaires au fur et à mesure de la progression individuelle du stagiaire. Enfin il valide la formation après l'obtention de minimum 60% de réussite à l'examen final.

COÛT DE FORMATION:

Le montant de la formation est disponible sur le site internet : **199€**

<https://www.france-proformation.fr>

FORMALISATION A L'ISSUE DE LA FORMATION:

- Attestation de connexion FOAD
- Attestation de fin de formation
- Attestation spécifique en hygiène alimentaire pour l'activité de la restauration commerciale.



FORMATION HYGIÈNE ALIMENTAIRE SECTEUR COLLECTIVITÉ (CLASSE VIRTUELLE)

Objectifs pédagogiques de la formation Hygiène alimentaire secteur collectivité :

Acquérir les capacités nécessaires pour:

- Organiser et gérer l'activité de restauration collective dans les conditions d'hygiène et le respect de la qualité sanitaire
- Respecter les attendus de la réglementation

Durée de la formation: 14 heures en visioconférence réparties sur une durée de 2 jours.

Méthode pédagogique:

- Apport théorique en Visio
- Apport pratique via des exercices de simulation ou des tests.

Fin de formation: à l'issue de la formation une attestation de fin de formation en hygiène alimentaire secteur collectivité vous sera remise.



OBJECTIFS

Gérer un établissement en hygiène alimentaire secteur collectivité en respectant les bonnes pratiques d'hygiène

OBLIGATIONS RÉGLEMENTAIRES

Aucun

PRE-REQUIS

Aucun

MODALITES D'ACCÈS A LA FORMATION

Auto-positionnement



PROGRAMME DE FORMATION

**JOUR 1 - JEUDI : 9H00 À 13H00 - 14H00 À 17H00
(1ÈRE ET 2ÈME PARTIE)**

1. Aliments et risques pour le consommateur

Introduction des notions de danger et de risque.

1.1. Les dangers microbiens :

1.1.1. Microbiologie des aliments

- Le monde microbien (bactéries, virus, levures et moisissures);
- Le classement en utiles et nuisibles;
- Les conditions de multiplication, de survie et de destruction des micro-organismes;
- La répartition des micro-organismes dans les aliments.

1.1.2. Les dangers microbiologiques dans l'alimentation :

- Les principaux pathogènes d'origine alimentaire;
- Mettre en place les mesures de prévention nécessaires.
- Les toxi-infections alimentaires collectives;
- Les associations pathogènes/aliments.

2. Identifier les grands principes de la réglementation

- Identifier et répartir les responsabilités des opérateurs.
- Connaître les obligations de résultat (quelques obligations de moyen).
- Connaître le contenu du plan de maîtrise sanitaire.
- Connaître la nécessité des autocontrôles et de leur organisation.

3. Analyser les risques liés à une insuffisance d'hygiène

- Repérer et raisonner les risques physiques, chimiques et biologiques.
- Raisonner les toxi-infections alimentaires et les risques d'altération microbienne.
- Connaître les risques de saisie, de procès-verbaux et de fermeture.
- Connaître les risques de communication négative, de médiatisation et de perte de clientèle.

4. Mettre en œuvre les principes de l'hygiène

- Utiliser le guide de bonnes pratiques d'hygiène (GBPH) du secteur d'activité.
- Organiser la production et le stockage des aliments dans les conditions d'hygiène voulues.

4.1. Les moyens de maîtrise des dangers microbiologiques:

- La qualité de la matière première;
- Les conditions de préparation;
- La chaîne du froid et la chaîne du chaud;
- La séparation des activités dans l'espace ou dans le temps;
- L'hygiène des manipulations;
- Les conditions de transport;
- L'entretien des locaux et du matériel (nettoyage et désinfection).



PROGRAMME DE FORMATION

JOUR 1 - JEUDI : 9H00 À 13H00 - 14H00 À 17H00

(1ÈRE ET 2ÈME PARTIE)

4.2. Les autres dangers potentiels :

- Dangers chimiques (détergents, désinfectants, nitrates...);
- Dangers physiques (corps étrangers...);
- Dangers biologiques (allergènes...).

5. Les fondamentaux de la réglementation communautaire et nationale.

5.1. Notions de déclaration, agrément, dérogation à l'obligation d'agrément.

5.2. L'hygiène des denrées alimentaires (réglementation communautaire en vigueur):

- Principes de base du paquet hygiène ;
- La traçabilité et la gestion des non-conformités;
- Les bonnes pratiques d'hygiène (BPH) et les procédures fondées sur le Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP).

5.3. L'arrêté en vigueur relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail.

5.4. Les contrôles officiels :

- Direction départementale de la cohésion sociale et de la protection des populations, Agence régionale de santé;
- Grilles d'inspection, points de contrôle permanents et ciblés;
- Suites de l'inspection : rapport, saisie, procès-verbal, mise en demeure, fermeture...

6. Le plan de maîtrise sanitaire (introduction)

JOUR 2 - VENDREDI : 9H00 À 13H00-14H00 À 17H00

(3ÈME ET 4ÈME PARTIE)

1. Appliquer le plan de maîtrise sanitaire

1.1. Les BPH :

- L'hygiène du personnel et des manipulations;
- Le respect des températures de conservation, cuisson et refroidissement;
- Les durées de vie (date limite de consommation, date limite d'utilisation optimale);
- Les procédures de congélation/décongélation;
- L'organisation, le rangement, la gestion des stocks.

1.2. Les principes de l'HACCP.

1.3. Les mesures de vérification (autocontrôles et enregistrements).

1.4. Le GBPH du secteur d'activité spécifié.

ÉVALUATION DES CONNAISSANCES ACQUISES



PROGRAMME DE FORMATION

DURÉE:

14 heures sur 2 jours

PROFIL DES INTERVENANTS:

- Les formateurs et intervenants sont diplômés de la formation professionnelle.
- Les formateurs et intervenants ont une expérience professionnelle de formateur.
- Les formateurs et intervenants ont une expérience dans le secteur d'activité dont dépend la formation.

ÉVALUATION:

- Exercices et ateliers en groupe tout au long de la formation.
- Évaluation : Test final Jour 1 et Jour 2.

NOMBRE DE PARTICIPANTS:

- Nombre de participants minimum: 3 par session
- Nombre de participants maximum: 15 par session

DATE:

Contactez le 04 22 59 60 70

LIEU:

CLASSES VIRTUELLES - PLATEFORME DOKEOS

MOYEN PÉDAGOGIQUE:

- Support de cours projeté par le biais de la plateforme.
- Le formateur mène la formation avec les stagiaires en les faisant participer.
- Utilisation du CHAT pour la validation des tests.

COÛT DE FORMATION:

359 EUROS NET

FORMALISATION A L'ISSUE DE LA FORMATION:

Attestation de fin de formation



HACCP FORMATION FORMATEUR HYGIENE ALIMENTAIRE (CLASSE VIRTUELLE)

Visioconférence



Objectifs pédagogiques de la formation Formateur en Hygiène alimentaire :

Acquérir les capacités nécessaires pour:

- Acquérir les compétences entrepreneuriales nécessaires pour la création et le développement de son activité de formateur
- Concevoir des actions de formation en phase avec les besoins des professionnels
- Organiser une session de formation en inter ou intra entreprise
- Assurer l'animation en déclinant des méthodes pédagogiques adaptées

Durée de la formation: 14 heures sur 2 jours.

Méthode pédagogique:

- Apport théorique en visioconférence
- Apport pratique via des exercices de simulation, des tests.

Fin de formation: à l'issue de la formation une attestation de fin de formation vous sera remise.

OBJECTIFS

- Acquérir les compétences entrepreneuriales nécessaires pour la création et le développement de son activité de formateur
- Concevoir des actions de formation en phase avec les besoins des professionnels
- Organiser une session de formation en inter ou intra entreprise
- Assurer l'animation en déclinant des méthodes pédagogiques adaptées

OBLIGATIONS RÉGLEMENTAIRES

Non Requis

PRE-REQUIS

- Connaissance du secteur d'activité visé
- Capacités à mobiliser les compétences de base du métier de formateur

MODALITES D'ACCÈS A LA FORMATION

Test de positionnement concernant le projet de création et les compétences liées au chef d'entreprise





PROGRAMME DE FORMATION

1. Définir son régime et son statut juridique

- Définition des différents types de statut
- Les avantages et limites des différents statuts
- Définition de sa stratégie commerciale

2. Appréhender les compétences de base du métier de formateur

- Concevoir des outils pédagogiques
- Les techniques d'animation
- Concevoir des évaluations

3. Appréhender les modalités administratives de la création d'une action de formation

- Contractualisation (conventions, CGV, règlement intérieur...)
- Les modalités de formation (en présentiel, en virtuel, en e-learning en blended)

4. Acquérir les connaissances réglementaires liées au secteur d'activité

- La réglementation en vigueur
- Analyse des risques pour le consommateur
- La méthode HACCP et les bonnes pratiques d'hygiène





PROGRAMME DE FORMATION

DURÉE:

14 heures sur 2 jours

PROFIL DES INTERVENANTS:

- Les formateurs et intervenants sont diplômés de la formation professionnelle.
- Les formateurs et intervenants ont une expérience professionnelle de formateur.
- Les formateurs et intervenants ont une expérience dans le secteur d'activité visé par la formation

ÉVALUATION:

- Exercices et ateliers en groupe tout au long de la formation.
- Test de pré positionnement
- Test intermédiaire : Jour 1
- Test final et évaluation de l'adéquation du projet

NOMBRE DE PARTICIPANTS:

- Nombre de participants minimum: 3 par session
- Nombre de participants maximum: 15 par session

DATE:

- Contacter l'organisme

LIEU:

- CLASSES VIRTUELLES - PLATEFORME DOKEOS

MOYEN PÉDAGOGIQUE:

- Support de cours projeté par le biais de la plateforme
- Le formateur mène la formation avec les stagiaires en les faisant participer.
- Utilisation du CHAT pour la validation des tests.

COÛT DE FORMATION:

- 359 EUROS NET

FORMALISATION A L'ISSUE DE LA FORMATION:

- Attestation de fin de formation

PERMIS D'EXPLOITATION- 2.5 JOURS (CLASSE VIRTUELLE)

Visioconférence



Objectifs pédagogiques de la formation Permis d'Exploitation:

Acquérir les capacités nécessaires pour:

- Organiser et gérer l'activité des établissements de restauration commerciale dans les conditions d'hygiène et le respect de la qualité sanitaire
- Respecter les attendus de la réglementation
- Permettre la satisfaction du client

Durée de la formation:

- 20 heures

Méthode pédagogique:

- Apport théorique en Visio
- Apport pratique via des exercices de simulation, des tests.

Fin de formation : à l'issue de la formation un CERFA comportant le numéro d'enregistrement de l'organisme de formation vous sera remis.



OBJECTIFS

- Gérer un débit de boissons en conformité avec la réglementation en tenant compte des enjeux de santé publique.
- Permettre l'ouverture d'un débit de boissons

OBLIGATIONS RÉGLEMENTAIRES

Formation Permis d'exploitation L.3332-1-1 du code de santé publique

PRE-REQUIS

Aucun

MODALITES D'ACCÈS A LA FORMATION

Auto-positionnement





PROGRAMME DE FORMATION



JOUR 1- LUNDI 8H30-12H30 (1ÈRE PARTIE)

Partie I - Présentation liminaire de la formation

A. La raison d'être de la formation

- Motivation et construction du texte
- Objectifs de la formation
- Finalité de la formation

B. Présentation du permis d'exploitation

- Le permis d'exploitation
- Présentation des enseignements

Partie II - Le cadre législatif et réglementaire

A. Les sources de droit et les applications

- La hiérarchie des normes, la loi, le règlement
- Organisation administrative et judiciaire
- Cas particulier : Le référé
- La Responsabilité civile et pénale des personnes morales et physiques
- Les délits et les infractions, la mise en danger d'autrui

B. La codification des dispositions relatives aux débits de boissons dans le code de la santé publique

C. La police administrative générale

D. La police administrative spéciale

JOUR 1- LUNDI 13H30-18H00 (2ÈME PARTIE)

Partie III - Les conditions d'ouverture d'un débit de boissons (café, brasserie, restaurant...)

A. Les conditions liées à la personne

- La nationalité (L.3332-3), y compris la problématique des conventions bilatérales pour l'exercice de la profession de débitant de boissons à consommer sur place
- La capacité juridique, (et incapacités art. L.3336-1 à L.3336-4)
- L'emploi des mineurs
- Les incompatibilités
- Le permis d'exploitation et son renouvellement (art. L.3332-1-1 CSP)
- Fabrication et commerce des boissons
- Les boissons interdites de vente en France
- La publicité des boissons

B. Les conditions liées à la licence

- Les différentes licences et leurs champs d'application
- Les conditions de délivrance et de validité d'une licence, et les restrictions
- Les fermetures administratives et judiciaires
- Notion d'établissements distincts
- Limitation du nombre de débits de boissons
- Péremption des licences



PROGRAMME DE FORMATION

JOUR 2- MARDI 8H30-12H30 (3ÈME PARTIE)

C. Les déclarations préalables à l'ouverture

- Les obligations fiscales
- La déclaration administrative (délai, contenu, formalisme)
- La rédaction du bail par acte authentique
- La déclaration d'un établissement transformant des denrées animales
- Immatriculation
- Assurances
- Services vétérinaires

Partie IV - Les obligations d'exploitation - Les horaires d'ouverture et de fermeture

A. Les obligations liées à l'établissement

- Les obligations liées à l'exploitation d'une terrasse située sur la voie publique
- L'étalage obligatoire des boissons sans alcools, (L.3323-1 + Sanction R.3351-2 CSP)
- Les mesures de capacité
- Les affichages obligatoires relatifs à l'établissement
- Protection des mineurs et répression de l'ivresse publique
- Visage découvert
- Interdiction de fumer/vapoter – Interdiction de revente de tabac
- Plaque et licence
- Les affichages obligatoires des hôtels
- Les tarifs téléphoniques
- Les tarifs des jeux – Affiche sur Les jeux vidéo
- Les éthylotests pour les établissements ouverts après 2h du matin
- Les mentions obligatoires sur la carte des vins – L'origine des viandes
- Les prix à l'extérieur – Les prix à l'intérieur
- Notes et factures – La publicité trompeuse – Falsification, tromperie, publicité mensongère
- La vidéo protection

JOUR 2- MARDI 13H30-18H00 (4ÈME PARTIE)

B. Santé publique et aspects pratiques

- La répression de l'ivresse publique
- La conduite à tenir face à un client en état d'imprégnation alcoolique
- L'interdiction des open bars
- La réglementation des happy hours
- L'interdiction de vente de boissons alcooliques aux mineurs
- Les sanctions encourues en cas de non respect
- Conduite à tenir face à un mineur voulant se voir servir de l'alcool, vérification de la majorité du client
- L'accueil des mineurs de plus de seize ans dans le cadre de l'apprentissage
- Les Zones protégées



PROGRAMME DE FORMATION

JOUR 3- MERCREDI 9H00-12H00 (5ÈME PARTIE)

C. La vie d'une licence

- Les transferts (activité touristique, communes dépourvues de débit de boissons)
- La translation d'une licence
- La mutation des licences de débits de boissons

Partie V - Réglementation locale

- A. Le règlement sanitaire départemental
- B. Réglementation contre le bruit
- C. Spécificités locales
- D. Heures de fermeture et d'ouverture des établissements
- E. Affichages spécifiques

Partie VI - Mises en situation et évaluation des connaissances acquises

- A. Expérimentation de cas pratiques pour chaque stagiaire par rapport aux obligations d'exploitation
- B. Questions de connaissance





PROGRAMME DE FORMATION

DURÉE:

20 heures sur 3 jours

- lundi 8H30-12h30-13H30-18H00;
- mardi 8H30-12H30-13h30-18H00
- mercredi 9H00-12H00

PROFIL DES INTERVENANTS:

- Les formateurs et intervenants sont diplômés de la formation professionnelle.
- Les formateurs et intervenants ont une expérience professionnelle de formateur.
- Les formateurs et intervenants ont une expérience dans le secteur d'activité visé par la formation

ÉVALUATION:

- Exercices et ateliers en groupe tout au long de la formation.
- Évaluation : Test final Jour 1 et Jour 2.

NOMBRE DE PARTICIPANTS:

- Nombre de participants minimum: 3 par session
- Nombre de participants maximum: 15 par session

DATE:

Les dates de formations sont disponibles sur le site internet

<https://france-proformation.fr/permis-exploitation-a-distance-13i22.fr.html>

LIEU:

- CLASSES VIRTUELLES - PLATEFORME DOKEOS

MOYEN PÉDAGOGIQUE:

- Support de cours projeté par le biais de la plateforme
- Le formateur mène la formation avec les stagiaires en les faisant participer
- Utilisation du CHAT pour la validation des tests

COÛT DE FORMATION:

Le montant de la formation est disponible sur le site internet :

<https://france-proformation.fr/permis-exploitation-a-distance-13i22.fr.html>

FORMALISATION A L'ISSUE DE LA FORMATION:

- Attestation de fin de formation - CERFA 14407*03



PERMIS D'EXPLOITATION- 2.5 JOURS (PRÉSENTIEL)

Présentiel



Objectifs pédagogiques de la formation Permis d'Exploitation- 3 Jours:

Acquérir les capacités nécessaires pour:

- Gérer un débit de boissons en conformité avec la réglementation en tenant compte des enjeux de santé publique.
- Permettre l'ouverture d'un débit de boissons.

Durée de la formation:

- 20 heures

Méthode pédagogique:

- Apport théorique en salle de formation
- Apport pratique via des exercices de simulation, des tests.

Fin de formation : à l'issue de la formation un CERFA comportant le numéro d'enregistrement de l'organisme de formation vous sera remis.



OBJECTIFS

- Gérer un débit de boissons en conformité avec la réglementation en tenant compte des enjeux de santé publique.
- Permettre l'ouverture d'un débit de boissons

OBLIGATIONS RÉGLEMENTAIRES

Formation Permis d'exploitation L.3332-1-1 du code de santé publique

PRE-REQUIS

Aucun

MODALITES D'ACCÈS A LA FORMATION

Auto-positionnement



PROGRAMME DE FORMATION



Partie I - Présentation liminaire de la formation (1 heure)

A. La raison d'être de la formation

- Motivation et construction du texte
- Objectifs de la formation
- Finalité de la formation

B. Présentation du permis d'exploitation

- Le permis d'exploitation
- Présentation des enseignements

Partie II - Le cadre législatif et réglementaire (1 heure)

A. Les sources de droit et les applications

- La hiérarchie des normes, la loi, le règlement
- Organisation administrative et judiciaire
- Cas particulier : Le référé
- La Responsabilité civile et pénale des personnes morales et physiques
- Les délits et les infractions, la mise en danger d'autrui

B. La codification des dispositions relatives aux débits de boissons dans le code de la santé publique

C. La police administrative générale

D. La police administrative spéciale

Partie III - Les conditions d'ouverture d'un débit de boissons (café, brasserie, restaurant...)

A. Les conditions liées à la personne (1 heure)

- La nationalité (L.3332-3), y compris la problématique des conventions bilatérales pour l'exercice de la profession de débitant de boissons à consommer sur place
- La capacité juridique, (et incapacités art. L.3336-1 à L.3336-4)
- L'emploi des mineurs
- Les incompatibilités
- Le permis d'exploitation et son renouvellement (art. L.3332-1-1 CSP)
- Fabrication et commerce des boissons
- Les boissons interdites de vente en France
- La publicité des boissons

B. Les conditions liées à la licence (1 heure)

- Les différentes licences et leurs champs d'application
- Les conditions de délivrance et de validité d'une licence, et les restrictions
- Les fermetures administratives et judiciaires
- Notion d'établissements distincts
- Limitation du nombre de débits de boissons
- Péremption des licences
- Les Zones protégées

PROGRAMME DE FORMATION

C. La vie d'une licence (2 heures)

- Les transferts (activité touristique, communes dépourvues de débit de boissons)
- La translation d'une licence
- La mutation des licences de débits de boissons

D. Les déclarations préalables à l'ouverture (2 heures)

- Les obligations fiscales
- La déclaration administrative (délai, contenu, formalisme)
- La rédaction du bail par acte authentique
- La déclaration d'un établissement transformant des denrées animales
- Immatriculation
- Assurances
- Services vétérinaires

Partie IV - Les obligations d'exploitation - Les horaires d'ouverture et de fermeture

A. Les obligations liées à l'établissement (5 heures)

- Les obligations liées à l'exploitation d'une terrasse située sur la voie publique
- L'étalage obligatoire des boissons sans alcools, (L.3323-1 + Sanction R.3351-2 CSP)
- Les mesures de capacité
- Les affichages obligatoires relatifs à l'établissement
- Protection des mineurs et répression de l'ivresse publique
- Visage découvert
- Interdiction de fumer
- Interdiction de revente de tabac
- Plaque et licence
- Les affichages obligatoires des hôtels
- Les tarifs téléphoniques
- Les tarifs des jeux
- Affiche sur Les jeux vidéo
- Les éthylotests pour les établissements ouverts après 2h du matin
- Les mentions obligatoires sur la carte des vins
- L'origine des viandes bovines
- Les prix à l'extérieur
- Les prix à l'intérieur
- Notes et factures
- La publicité trompeuse
- Falsification, tromperie, publicité mensongère
- La vidéo protection

B. Santé publique et aspects pratiques (3 heures)

- La répression de l'ivresse publique
- La conduite à tenir face à un client en état d'imprégnation alcoolique
- L'interdiction des open bar



PROGRAMME DE FORMATION



- La réglementation des Happy Hours
- L'interdiction de vente de boissons alcooliques aux mineurs
- Les sanctions encourues en cas de non respect
- Conduite à tenir face à un mineur voulant se voir servir de l'alcool, vérification de la majorité du client
- L'accueil des mineurs de plus de seize ans dans le cadre de l'apprentissage
- La protection de la femme enceinte contre le risque d'alcool
- Campagne de prévention du syndrome d'alcoolisation foetale
- La présentation des conséquences physiques et psychologiques de la consommation d'alcool sur le corps humain
- La réglementation de l'interdiction de fumer et les sanctions encourues en cas de non respect
- Emplacement fumeurs : définitions et sanctions
- Les cas particuliers : terrasses
- La revente de tabac
- Les établissements concernés
- Les conditions de tolérance
- La réglementation relative aux stupéfiants
- Les différentes drogues
- Les médicaments détournés
- Conduites à tenir face à un client sous l'emprise de stupéfiants
- La lutte contre le bruit
- La législation relative à la lutte contre le bruit
- Les bruits de voisinage
- Les établissements diffusant de la musique amplifiée
- Les obligations relatives au bruit dans le cadre du travail
- Conduite à tenir en cas de tapage et autres troubles, dans ou aux abords de l'établissement
- La lutte contre l'alcool au volant
- La réglementation sur les jeux et loteries
- Les jeux dans les cafés : définitions
- Les jeux interdits
- Les jeux autorisés
- Les jeux automatiques
- Les sanctions

Partie V - Réglementation locale (3 heures)

- Le règlement sanitaire départemental
- Réglementation contre le bruit
- Spécificités locales
- Heures de fermeture et d'ouverture des établissements
- Affichages spécifiques

Partie VI - Mises en situation et évaluation des connaissances acquises (1H)

- Expérimentation de cas pratiques pour chaque stagiaire par rapport aux obligations d'exploitation
- Questions de connaissance

PROGRAMME DE FORMATION



DURÉE:

20 heures sur 3 jours

PROFIL DES INTERVENANTS:

- Les formateurs et intervenants sont diplômés de la formation professionnelle.
- Les formateurs et intervenants ont une expérience professionnelle de formateur.
- Les formateurs et intervenants ont une expérience dans le secteur d'activité visé par la formation

ÉVALUATION:

- Exercices et ateliers en groupe tout au long de la formation.
- Évaluation : Test final Jour 1 et Jour 2.

NOMBRE DE PARTICIPANTS:

- Nombre de participants minimum: 3 par session
- Nombre de participants maximum: 15 par session

DATE:

Les dates de formations sont disponibles sur le site internet

<https://france-proformation.fr/permis-d-exploitation-13i1.fr.html>

LIEU:

Les lieux de formation sont disponibles sur le site internet :

<https://france-proformation.fr/permis-d-exploitation-13i1.fr.html>

MOYEN PÉDAGOGIQUE:

- Le formateur anime à l'aide d'un vidéoprojecteur.
- Le formateur mène la formation avec les stagiaires en les faisant participer, en s'appuyant sur leur expérience personnelle, animation interactive.

COÛT DE FORMATION:

Le montant de la formation est disponible sur le site internet :

<https://france-proformation.fr/permis-d-exploitation-13i1.fr.html>

FORMALISATION A L'ISSUE DE LA FORMATION:

- Attestation de fin de formation - CERFA 14407*03

PERMIS D'EXPLOITATION-1 JOUR FORMATION OBLIGATOIRE (PRÉSENTIEL)

Présentiel



Objectifs pédagogiques de la formation Permis d'Exploitation-1 Jour:

Acquérir les capacités nécessaires pour:

- Gérer un débit de boissons en conformité avec la réglementation en tenant compte des enjeux de santé publique.
- Permettre l'ouverture d'un débit de boissons.
- Le Permis d'Exploitation sur 1 seul jour est réservé aux personnes justifiant à la date de l'ouverture, de la mutation, de la translation ou du transfert d'une expérience professionnelle de 10 ans en qualité d'exploitant.

Durée de la formation:

- 7 heures

Méthode pédagogique:

- Apport théorique en salle de formation
- Apport pratique via des exercices de simulation.

Fin de formation : à l'issue de la formation une attestation spécifique CERFA vous sera donné.



OBJECTIFS

- Gérer un débit de boissons en conformité avec la réglementation en tenant compte des enjeux de santé publique.
- Permettre l'ouverture d'un débit de boissons.

OBLIGATIONS RÉGLEMENTAIRES

Formation Permis d'exploitation L.3332-1-1 du code de santé publique

PRE-REQUIS

Les exploitants doivent justifier de plus de 10 ans d'expérience professionnelle en qualité de gérant

MODALITES D'ACCÈS A LA FORMATION

Auto-positionnement



PROGRAMME DE FORMATION

1- Le cadre législatif et réglementaire

- Les sources de droit et les applications
- La codification des dispositions relatives aux débits de boisson dans le code de la Santé Publique
- La police administrative générale et spéciale

2- Les conditions d'ouverture d'un débit de boissons

- Les conditions liées à la licence et à la personne
- Les déclarations préalables à l'ouverture
- La vie d'une licence
- Les débits temporaires

3- Les obligations d'exploitation

- Les obligations en matière de prévention et de protection de la Santé Publique, de l'Ordre Public et aspects pratiques

4- Les fermetures administratives et judiciaires

5- Réglementation locale

- Les arrêtés préfectoraux et municipaux

6- Évaluation des connaissances



PROGRAMME DE FORMATION

DURÉE:

7 heures sur 1 jour
(9h00-13h00-14h00-17h00)

PROFIL DES INTERVENANTS:

- Les formateurs et intervenants sont diplômés de la formation professionnelle.
- Les formateurs et intervenants ont une expérience professionnelle de formateur.
- Les formateurs et intervenants ont une expérience dans le secteur d'activité visé par la formation

ÉVALUATION:

- Exercices en groupe de validation en continu et des appréciations tout au long de la formation
- Évaluation finale: questionnaire pour évaluer le niveau (acquis, en cours d'acquisition, non acquis) des connaissances acquises.

NOMBRE DE PARTICIPANTS:

- Nombre de participants minimum: 3 par session
- Nombre de participants maximum: 15 par session

DATE:

Les dates de formations sont disponibles sur le site internet:

<https://france-proformation.fr/permis-exploitation-renouvellement-13i23.fr.html>

LIEU:

Les lieux de formation sont disponibles sur le site internet:

<https://www.lemoinscher-formation.com/permis-exploitation-1-jour-13i17.fr.html>

MOYEN PÉDAGOGIQUE:

- Le formateur anime à l'aide d'un vidéoprojecteur.
- Le formateur mène la formation avec les stagiaires en les faisant participer, en s'appuyant sur leur expérience personnelle, animation interactive.

COÛT DE FORMATION:

Le montant de la formation est disponible sur le site internet:

<https://france-proformation.fr/permis-exploitation-renouvellement-13i23.fr.html>

FORMALISATION A L'ISSUE DE LA FORMATION:

- Attestation de fin de formation CERFA 14407*03 Permis d'Exploitation



PERMIS D'EXPLOITATION-1 JOUR FORMATION OBLIGATOIRE (CLASSE VIRTUELLE)

Visioconférence



Objectifs pédagogiques de la formation Permis d'Exploitation-1 Jour:

Acquérir les capacités nécessaires pour:

- Gérer un débit de boissons en conformité avec la réglementation en tenant compte des enjeux de santé publique.
- Permettre l'ouverture d'un débit de boissons.
- Le Permis d'Exploitation sur 1 seul jour est réservé aux personnes justifiant à la date de l'ouverture, de la mutation, de la translation ou du transfert d'une expérience professionnelle de 10 ans en qualité d'exploitant.

Durée de la formation:

- 7 heures

Méthode pédagogique:

- Apport théorique en Visio
- Apport pratique via des exercices de simulation, des tests.

Fin de formation: à l'issue de la formation une attestation spécifique CERFA vous sera donné.



OBJECTIFS

- Gérer un débit de boissons en conformité avec la réglementation en tenant compte des enjeux de santé publique.
- Permettre l'ouverture d'un débit de boissons.

OBLIGATIONS RÉGLEMENTAIRES

Formation Permis d'exploitation L.3332-1-1 du code de santé publique

PRE-REQUIS

Les exploitants doivent justifier de plus de 10 ans d'expérience professionnelle en qualité de gérant

MODALITES D'ACCÈS A LA FORMATION

Auto-positionnement





PROGRAMME DE FORMATION

1- Le cadre législatif et réglementaire

- Les sources de droit et les applications
- La codification des dispositions relatives aux débits de boisson dans le code de la Santé Publique
- La police administrative générale et spéciale

2- Les conditions d'ouverture d'un débit de boissons

- Les conditions liées à la licence et à la personne
- Les déclarations préalables à l'ouverture
- La vie d'une licence
- Les débits temporaires

3- Les obligations d'exploitation

- Les obligations en matière de prévention et de protection de la Santé Publique, de l'Ordre Public et aspects pratiques

4- Les fermetures administratives et judiciaires

5- Réglementation locale

- Les arrêtés préfectoraux et municipaux

6- Évaluation des connaissances





PROGRAMME DE FORMATION

DURÉE:

7 heures sur 1 jour
(9h00-13h00-14h00-17h00)

PROFIL DES INTERVENANTS:

- Les formateurs et intervenants sont diplômés de la formation professionnelle.
- Les formateurs et intervenants ont une expérience professionnelle de formateur.
- Les formateurs et intervenants ont une expérience dans le secteur d'activité visé par la formation

ÉVALUATION:

- Exercices en groupe de validation en continu et des appréciations tout au long de la formation
- Évaluation finale: questionnaire pour évaluer le niveau (acquis, en cours d'acquisition, non acquis) des connaissances acquises.

NOMBRE DE PARTICIPANTS:

- Nombre de participants minimum: 3 par session
- Nombre de participants maximum: 15 par session

DATE:

Les dates de formations sont disponibles sur le site internet:

<https://france-proformation.fr/permis-exploitation-renouvellement-13i23.fr.html>

LIEU:

CLASSES VIRTUELLES-PLATEFORME DOKEOS

MOYEN PÉDAGOGIQUE:

- Le formateur anime à l'aide d'un vidéoprojecteur.
- Le formateur mène la formation avec les stagiaires en les faisant participer, en s'appuyant sur leur expérience personnelle, animation interactive.

COÛT DE FORMATION:

Le montant de la formation est disponible sur le site internet:

<https://france-proformation.fr/permis-exploitation-renouvellement-13i23.fr.html>

FORMALISATION A L'ISSUE DE LA FORMATION:

- Attestation de fin de formation CERFA 14407*03 Permis d'Exploitation

**NOS CONSEILLERS
SONT À VOTRE SERVICE :**

04 22 59 60 70

CONTACT@FRANCE-PROFORMATION.FR

DE 8H00 À 18H00 DU LUNDI AU VENDREDI



France ProFormation
Espace Coralia
424 Rue de Lisbonne
83500 La Seyne sur Mer



04 22 59 60 70



contact@france-proformation.fr



www.france-proformation.fr