

PACK PERMIS D'EXPLOITATION + HYGIENE ALIMENTAIRE

Gérer un débit de boissons en conformité avec la réglementation en tenant compte des enjeux de santé publique.

Formation spécifique en matière d'hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale.

Durée: 34.00 heures (5.00 jours)

Profils des stagiaires

- Tout public
- Toute personne voulant ouvrir un restaurant commercial, libres services, restauration rapide.
- Toute personne souhaitant se mettre en conformité avec la réglementation en hygiène.

Prérequis

- Aucun
- Etre dans un projet de création d'entreprise
- En présentiel: Aucun
- En distanciel : connexion internet, PC ; Tablette ; Smartphone

Objectifs pédagogiques

- Connaître le contexte législatif et réglementaire pour l'obtention du permis exploitation afin de faire la déclaration de licence en mairie.
- Répondre aux exigences du permis d'exploitation (connaissance de la législation et des risques encourus en cas de non-respect)
- Sensibilisation aux problématiques de santé publique (prévention de lutte contre l'alcoolisme, le bruit, le tabac, ...)
- A l'issue de la formation le personnel des entreprises de restauration commerciale, cafétérias et autres libres services, restauration de type rapide, d'acquérir les capacités nécessaires pour organiser et gérer leurs activités dans des conditions d'hygiène conformes aux attendus de la réglementation et permettant la satisfaction du client.
- Réglementation, risques liés à une insuffisance d'hygiène en restauration commerciale
- Mise en œuvre des principes d'hygiène en restauration commerciale

Contenu de la formation

- Présentation liminaire de la formation
 - La raison d'être de la formation
 - Présentation du permis d'exploitation
- Le cadre législatif et réglementaire
 - Les sources de droit et les applications,
 - La codification des dispositions relatives aux débits de boissons dans le Code de la Santé Publique,
 - La police administrative, générale et spéciale
- Les conditions d'ouverture d'un débit de boisson
 - Les conditions liées à la Licence (III ou IV) et à la personne
 - Les déclarations préalables à l'ouverture,
 - La vie d'une Licence,
 - Les débits temporaires.
- Les obligations d'exploitation
 - Les obligations en matière de prévention et de protection de la santé publique, de l'ordre public et aspects pratiques

- Les fermetures administratives et judiciaires
 - Les fermetures administratives des débits de boissons et des restaurants
 - Les fermetures judiciaires des débits de boissons
- Réglementation locale
 - Les arrêtés préfectoraux et municipaux,
 - Les acteurs publics ou parapublics à vos côtés
- Aliments et risques pour le consommateur
 - La microbiologie des aliments
 - Les dangers microbiologiques
 - Les autres dangers potentiels
- Les fondamentaux de la réglementation communautaire
 - Notions de déclaration, agrément, dérogation à l'obligation d'agrément.
 - . L'hygiène des denrées alimentaires (réglementation communautaire en vigueur) :
 - L'arrêté en vigueur relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail
 - Les contrôles officiels :
- Le plan de maîtrise sanitaire
 - Les BPH
 - Les principes de l'HACCP.
 - Les mesures de vérification (autocontrôles et enregistrements)

Organisation de la formation

Equipe pédagogique

NESTY BAGEA

Formateur certifié qualité

Moyens pédagogiques et techniques

- Accueil des stagiaires dans une salle dédiée à la formation
- Supports de formation en multimédia (Powerpoint)
- Accueil des stagiaires dans une salle dédiée à la formation.
- Documents supports de formation projetés.
- Etude de cas concrets
- Quiz en salle
- Mise à disposition en ligne de documents supports à la suite de la formation.

Dispositif de suivi de l'exécution de l'évaluation des résultats de la formation

- La méthode expositive, la méthode démonstrative, la méthode interrogative, la méthode active
- Feuilles de présence.
- Questions orales ou écrites (QCM).
- Mises en situation.
- Formulaire d'évaluation de la formation.