












Formation obligatoire selon l'arrêté du 13 juin 2016 modifiant l'arrêté du 5 octobre 2011

-  **Durée** : 2 journées (14h)
-  **Dates, lieux** : consultez notre site web
-  **Public visé** :
  - Créateurs, repreneurs d'établissements de la filière des métiers de bouche
  - Demandeurs d'emploi
  - Exploitants d'un établissement en activité avec un projet de développement d'un autre établissement
  - Établissements de soins, EHPAD
-  **Nombre de stagiaires** : 5 minimums
-  **Aucun prérequis nécessaire**
-  **Recherche de l'adéquation des besoins du stagiaire/formation** : un questionnaire est envoyé au stagiaire avant la formation pour connaître ses besoins et ses spécificités
-  **Évaluations des connaissances acquises** :
  - Évaluation des connaissances en début de formation
  - Évaluation des acquis en fin de formation
  - Enquête de satisfaction en fin de séance
-  **Validation de la formation** : remise d'une attestation de formation
-  **Méthodes et moyens pédagogiques** :
  - Formation en présentiel
  - Utilisation de projection de diaporama et des vidéos
  - Réalisation d'un quiz par chapitre
  - Mise en situation « clients »
  - Échanges dynamiques entre participants et le formateur
-  **Intervenants** : experts et formateurs consultants métiers
-  **Accessibilité** : la formation est sous la responsabilité du référent handicap de l'organisme de formation. Le local est pré-identifié pour répondre aux besoins. Le plan d'accès de la salle est mis à disposition



## Objectifs

- Identifier les grands principes de la réglementation en relation avec la restauration commerciale et les Food trucks d'hygiène en restauration commerciale
- Mettre en œuvre les principes de l'hygiène en restauration commerciale
- Analyser les risques liés à une insuffisance d'hygiène alimentaire

## CONTENU

### 1. Les fondamentaux de la réglementation communautaire et nationale

- L'hygiène des denrées alimentaires (réglementation communautaire en vigueur)
- Les arrêtés en vigueur relatifs aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail
- Les contrôles officiels
- Notions de déclaration, agréments, dérogation à l'obligation d'agrément
- Grilles d'inspection de la DDPP et la suite de l'inspection (rapport, procès-verbal, mise en demeure, fermeture)

### 2. Aliments et risques pour le consommateur

- Les dangers microbiens et microbiologie des aliments : présentation du monde microbien et des facteurs de développement
- Les origines de contamination et les moyens de maîtrise des dangers microbiologiques
- Les dangers physiques, chimiques et autres

### 3. Les Bonnes Pratiques d'Hygiène (BPH) et la COVID-19

- Le Guide des Bonnes Pratiques d'Hygiène du secteur CHR
- Hygiène du personnel et des manipulations
- Le plan de nettoyage-désinfection
- Durées de vie, DLC et DDM, gestion des stocks
- Organiser, concevoir, aménager ses locaux
- Respect des températures de conservation, de cuisson, de refroidissement et de remise en température

### 4. Les sept principes de la méthode HACCP

- Définition et vocabulaire,
- Les sept principes fondamentaux de la méthode HACCP
- L'apprentissage des 5 M (Matière, Main-d'œuvre, Méthode, Matériel et Milieu)

### 5. Le plan de maîtrise sanitaire : PMS

- L'analyse des risques et identification des CCP
- La traçabilité documentée, la gestion des étiquettes,
- Le manuel qualité et le système documentaire adapté à l'entreprise,
- Les mesures de vérification (autocontrôles et enregistrements)

### 6. Le règlement INCO et ses obligations

### 7. La gestion du risque allergènes (14), étude de cas pratiques



## Tarifs

#### – Tarifs public et financement OPCO

- 1. Formation en inter-entreprises par stagiaire NON éligible au CPF

Tarifs nets exonérés de TVA (exonération de TVA justifiée par l'article 261-4-4 du Code général des impôts)

# Permis d'exploitation des débits de boissons alcoolisées, de la restauration, des Food trucks et restauration rapide (formation initiale)

A05


NOUVEAU  
MODULE


PERMIS D'EXPLOITATION

Formation obligatoire au permis d'exploitation des débits de boissons alcoolisées, de la restauration (grande, petite et à emporter), des cafétérias, des cavistes et Food-trucks et depuis 22/03/2012 certains loueurs de chambres d'hôtes,

A compter du 1er juin 2011, les restaurants doivent effectuer une déclaration non seulement en cas d'ouverture, mais également en cas de mutation ou de transfert (Article L.3332-4-1 du code de la santé publique).

Cette formation obligatoire est dispensée par Biofaq Laboratoires, sous l'agrément du Ministère de l'Intérieur/Préfecture de l'Hérault sous le N° 2021-01-B.P.P.A du 26/01/2021.


 **Durée** : 2,5 à 3 jours (20h)

 **Dates, lieux** : consultez notre site web


 **Public visé**


- Créateurs, repreneurs d'un restaurant, d'un Food truck, de la restauration rapide, d'une cafétéria, d'un libre-service, d'un bar, d'un night-club / discothèque / boîte de nuit, d'un hôtel, d'une chambre d'hôtes, d'un snack, d'une paillote sur la plage
- Demandeurs d'emploi,
- Personne en reconversion professionnelle.

 **Nombre de stagiaires** : 5 minimums et 10 maximums

 **Prérequis nécessaire**

- Aucun au niveau des connaissances professionnelles,
- En cas de visio-formation, il faut prévoir une connexion internet avec un bon débit, un PC ou une tablette avec une Webcam

 **Recherche de l'adéquation du besoin du stagiaire/formation** : un questionnaire est envoyé au stagiaire avant la formation pour connaître ses besoins et ses spécificités

 **Aucun prérequis nécessaire**



## Objectifs

- Suivre une formation obligatoire par les exploitants, créateurs ou repreneurs d'entreprises du secteur des Hôtels-Cafés-Restaurants-Discothèques, cavistes pour obtenir au préalable le Permis d'exploitation afin de pouvoir effectuer la déclaration de licence en mairie et démarrer leur activité.
- Gérer un débit de boissons en conformité avec la réglementation en tenant compte des enjeux de la santé publique et de l'ordre public.
- Permettre l'ouverture, la reprise d'un débit de boissons alcoolisées ou d'un établissement vendant des boissons alcoolisées et ou le transfert d'une licence.

## LE CONTENU PEDAGOGIQUE

### 1. Le cadre législatif et réglementaire

- Les textes de droit européen, national et local,
- Le respect du Code de la Santé Publique dont l'Article L. 3332-4-1 du CSP),
- Les autorités administratives (ministère, préfecture, mairie, police administrative),
- La responsabilité civile et pénale du dirigeant,
- Les obligations liées à l'exploitation d'un débit de boissons ou d'un restaurant,
- Les fermetures administratives et judiciaires. Les délits et les infractions,
- Les conditions d'ouverture d'un débit de boissons alcoolisées et/ou d'un restaurant,
- Les différentes licences de débits de boissons et les types de restauration ou de lieux de ventes,

### 2. Réglementation nationale et locale

- Le règlement sanitaire départemental,
- Réglementation contre le bruit, la revente du tabac,
- Spécificités locales selon les arrêtés départements et municipaux,
- Heures de fermeture et d'ouverture de l'établissement,
- Affichages obligatoires et spécifiques,

### 3. Les obligations liées à la personne

- La lutte contre l'ivresse et la lutte contre l'alcoolisme,
- La lutte contre la prostitution et le racolage,
- La lutte contre les discriminations,
- La lutte contre le bruit, les stupéfiants et autres drogues,

#### 🔍 Évaluations des connaissances :

- Évaluation des connaissances avant la formation dite "à froid",
- Évaluation des acquis en fin de la formation dite "à chaud",
- La grille de l'évaluation est archivée pour la traçabilité documentaire,
- Enquête de satisfaction en fin de séance

#### 📄 Validation de la formation :

- Remise d'une attestation de formation ROFHYA,
- Un **CERFA réglementaire n° 14407\*03** (validité 10 ans),
- Remise au stagiaire du support de formation et de la documentation dans une clé USB

#### 📖 Méthodes et moyens pédagogiques :

- Formation en présentiel et/ou en visioconférence,
- Utilisation de projection par diaporama, de vidéo, des jeux ludiques et éducatifs,
- Réalisation de Quiz, de QCM,
- Mise en situation « clients »,
- Échanges dynamiques entre participants et le formateur (trice)

👤 **Intervenants** : Biologistes, Ingénieures, Vétérinaires, Juristes, Avocats, Experts, Formateurs expérimentés et Consultants métiers

#### ♿ Accessibilité

- La formation est sous la responsabilité du référent handicap de l'organisme de formation,
- La salle de formation est pré-identifiée pour répondre aux besoins spécifiques du stagiaire,
- Le plan d'accès de la salle est mis à la disposition du stagiaire.

#### 4. Le respect du code du travail

- Les formalités d'embauche du salarié et du contrat de travail
- La sécurité des salariés, la durée du travail
- La procédure disciplinaire,
- La mise en conformité pour faciliter l'accessibilité des personnes à mobilité réduite,
- La gestion du personnel,
- La maîtrise de la santé au travail,
- Les obligations de la formation du personnel,
- Connaitre et appliquer les points clés du code du travail et de la sécurité du personnel appliqués à la spécificité du métier et la diversité des actions dans l'entreprise,
- Mettre à la disposition du personnel les conventions collectives du CHR, les documents spécifiques à l'évolution de la profession en lien avec la crise sanitaire (vente emportée, rapide et autres),
- Mettre en place une politique de développement durable selon le principe du système RSE

#### 5. Les obligations liées à la vie de la licence

- La formation obligatoire initiale, son renouvellement au bout de 10 ans d'exercice, la vente de nuit de boissons alcoolisées,
- La vie de la licence : l'acquisition initiale, le renouvellement, la translation/déplacement dans l'espace et le temps selon le CSP et la réglementation en vigueur,

#### 6. Les obligations liées à l'établissement et à l'exploitant

- Les déclarations préalables à l'ouverture de l'établissement
- Les horaires d'ouverture et de fermeture,
- Les différents types de boissons, les boissons interdites,
- L'aménagement des terrasses sur la voie publique,
- Le plan de nettoyage et de désinfection
- La formation du personnel à la bonne maîtrise de l'hygiène,
- Les contrôles administratifs, Les fermetures administratives et judiciaires,
- Les autorisations et les redevances de l'utilisation des canaux de communications, de médias et réseaux sociaux,
- La mise en place des documents du système qualité avec une traçabilité de suivi,

#### 7. Le respect du code de santé publique (ARTICLE L.3332-4-1 DU CSP)

- Prévenir et lutter contre le risque alcool
- Conduite à tenir face à un mineur voulant se voir servir de l'alcool, vérification de l'âge du client
- Être vigilant lors de la vente ou la mise à disposition festive de l'alcool aux étudiants, stagiaires, apprentis, travailleurs en poste ou en pause déjeuné avec le danger de manipulation des équipements ou de la conduite sur la voie publique,
- La gestion du risque sanitaire, la protection des salariés du risque de contamination,

#### TARIFS

##### 1. Formation en inter-entreprises par stagiaire (\*)

- Formation de 2.5 jours (20 heures)

##### 2. Formation en intra-entreprise pour au maximum 12 personnes : sur devis

(\*) : Tarifs nets exonérés de TVA selon le code CG impôts selon l'article : 261-4-4).