

# La Mallette du Dirigeant

## (Certificat HACCP + Permis d'exploitation)



EB CONSULTING  
Conseils et formations



0690635824

**Durée :**  
30 heures

### Moyen Pédagogique :

- Enseignement théorique et pédagogie participative avec exercices et études de cas dirigés pour permettre une étude concrète et pratique des points étudiés.
- Adaptation du cours à la problématique des stagiaires.
- Remise de l'attestation réglementaire exigible en cas de contrôle
- Remise d'un support de cours comprenant tous les documents Permis d'exploitation + HACCP



## HACCP

+

## Permis d'exploitation

Tous les établissements de restauration commerciale sont concernés selon le décret 2011-731 du 24 juin 2011 Art.233.6 du Code Rural et de la Pêche qui met en œuvre cette obligation de formation.

Depuis le 1er octobre 2012, les responsables d'établissements de restauration commerciale doivent avoir dans leur effectif au moins une personne justifiant d'une formation en matière d'hygiène alimentaire.

Depuis le 2 avril 2007, toutes les personnes déclarant l'ouverture, la mutation, la translation ou le transfert d'un débit de boissons à consommer sur place de 2ème, 3ème et 4ème catégorie - café, bar, brasserie, hôtel, discothèque, théâtre, musée, parc de loisirs,...