

# L'hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale (BPH, HACCP et PMS) A04

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

## 🕒 Durée

Deux jours, 14h

## 📅 Dates, lieux

Consultez notre site web

## 👤 Public visé

- Créateurs, repreneurs d'établissements de la filière des métiers de bouche
- Demandeurs d'emplois
- Exploitants d'un établissement en activité avec un projet de développement d'un autre établissement
- Établissements de soins, EHPAD

## 👥 Nombre de stagiaires

5 stagiaires minimum

## 🏠 Aucun prérequis nécessaire

## 🔍 Recherche de l'adéquation 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/visioconférence
- 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
- + Analyser les risques liés à une insuffisance d'hygiène en restauration commerciale
- + Mettre en œuvre les principes de l'hygiène en restauration commerciale

## 📖 Contenu

### 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)

### 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

### 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
- Organisation du rangement et gestion des stocks
- Respect des températures de conservation, de cuisson, de refroidissement et de remise en température

### 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)

### 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)

### Le règlement INCO et ses obligations

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

## € Tarifs

- **Tarifs public et financement OPCO**
  - coût inter : **480,00 €/stagiaire (14h)** / Taux horaire : 34,28 €
  - coût intra : sur demande de devis
- **Tarif Pôle Emploi**
  - coût inter : **480,00 €/stagiaire (14h)** / Taux horaire : 34,28 €

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

L'équipe de BIOFAQ est à votre écoute pour étudier les aménagements nécessaires au suivi de votre formation.

BIOFAQ Laboratoires – 491 rue Charles Nungesser – Mas des Cavaliers II – 34130 MAUGUIO

Tél : 04 67 06 05 75 – Fax : 04 67 92 08 23 – [contact@biofaq.fr](mailto:contact@biofaq.fr) – [www.biofaq.fr](http://www.biofaq.fr)

R.C.S. Montpellier 437 949 753 – APE : 7120 B SIRET : 437 949 753 000 28 – TVA intracommunautaire FR 824 379 497 53

N° de formateur 9134.04945.34 Préfecture L.R. Montpellier

# Réglementation des débits de boissons, de la restauration, des foods trucks et restauration rapide (formation initiale)

A05

NOUVEAU  
MODULE

Formation obligatoire selon la loi du 31 mars 2006 pour l'égalité des chances

## 🕒 Durée

2,5 à 3 jours, 20h

## 📅 Dates, lieux

Consultez notre site web

## 👤 Public visé

- Créateurs, repreneurs d'établissements de débit de boissons et/ou de restauration avec la vente de boissons alcoolisées
- Demandeurs d'emplois
- Exploitants d'un établissement en activité avec un projet de développement d'un autre établissement

## 👥 Nombre de stagiaires

5 stagiaires minimum

## 🎓 Aucun prérequis nécessaire

## 🔍 Recherche de l'adéquation 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 à froid à l'ouverture de la formation et à chaud à la fin de la formation : une grille fixe et des questions adaptées au projet du stagiaire
- Correction immédiate de l'évaluation
- Traçabilité documentaire

## 📄 Validation de la formation

Remise du **CERFA n°14407\*03** (validité 10 ans)

## 📖 Méthodes et moyens pédagogiques

- Formation en présentiel/visioconférence
- 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

- Juristes/avocats avec un master II
- Professionnels spécialisés des métiers de l'Hôtellerie Restauration (CHR)

## ♿ 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

- + À l'issue de la formation, le stagiaire sera en capacité d'exploiter un ERP pourvu d'une licence 3, 4, PR ou GR
- + Appliquer le code de la santé publique, le guide des débits de boissons et de garantir l'hygiène et la sécurité

## 📖 Contenu

Le cadre législatif et réglementaire

Les autorités administratives (ministère, préfecture, mairie, police administrative)

La responsabilité pénale et la responsabilité civile du dirigeant

Les fermetures administratives et judiciaires

Conditions d'ouverture d'un débit de boissons ou d'un restaurant

- Les différents groupes de boissons – les boissons interdites
- Les différentes licences débit de boissons et restaurant
- Les autres conditions d'ouverture et d'exploitation
- Les délits et les infractions, la mise en danger d'autrui
- Les obligations liées à l'exploitation d'un débit de boissons ou d'un restaurant CHR
- La vente d'alcool dans les CHR – la répression de l'ivresse publique (lutte contre l'ivresse)
- La revente de tabac dans les CHR (lutte)
- Prévention et lutte contre l'alcoolisme
- La lutte contre les discriminations
- La lutte contre les bruits
- Les stupéfiants, la prostitution et le racolage (lutte)
- L'accessibilité des personnes handicapées (mobilité réduite et autres handicaps)
- La sécurité des biens et des personnes
- Les affichages obligatoires

Heures de fermeture et d'ouverture des établissements

- La réglementation locale
- L'aménagement des terrasses sur la voie publique
- Hygiène et propreté

Connaître les règles du droit du travail

- Les points clés de la gestion du personnel en CHR
- Les conventions collectives CHR et la restauration rapide et le droit du travail

## 💰 Tarifs

### • Tarifs public et financement OPCO

- coût inter : **460,00 €/stagiaire (20h)** / Taux horaire : 23,00 €
- coût intra : sur demande de devis

### • Tarif Pôle Emploi

- coût inter : **460,00 €/stagiaire (20h)** / Taux horaire : 23,00 €

### • Formation en DUO

Hygiène alimentaire en restauration commerciale (HACCP/PMS de 14h)

+ Permis Exploitation (20h) : **460,00 + 460,00 = 920,00 €**

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

\*si le stagiaire justifie d'une expérience professionnelle de 10 ans, la formation ne sera que de 7 heures

L'équipe de BIOFAQ est à votre écoute pour étudier les aménagements nécessaires au suivi de votre formation.

BIOFAQ Laboratoires – 491 rue Charles Nungesser – Mas des Cavaliers II – 34130 MAUGUIO

Tél : 04 67 06 05 75 – Fax : 04 67 92 08 23 – [contact@biofaq.fr](mailto:contact@biofaq.fr) – [www.biofaq.fr](http://www.biofaq.fr)

R.C.S. Montpellier 437 949 753 – APE : 7120 B SIRET : 437 949 753 000 28 – TVA intracommunautaire FR 824 379 497 53

N° de formateur 9134.04945.34 Préfecture L.R. Montpellier