

## **ACCOMPAGNER, DEVELOPPER, CREER ... LES COMPETENCES**

### **PACK OUVERTURE**

#### **➤ OBJECTIFS**

A l'issue de la formation, le stagiaire sera capable de :

- Créer/reprendre un établissement muni d'une licence de débits de boissons et/ou de restauration
- Appliquer les bonnes pratiques de gestion et d'exploitation des licences
- Appliquer les bonnes pratiques de prévention et de protection de la santé publique
- Appliquer les bonnes pratiques de prévention et de protection de l'ordre public
- Gérer et maîtriser les risques d'intoxication alimentaire

#### **➤ PROGRAMME**

##### **I. Permis d'exploitation de licences**

###### **Présentation liminaire de la formation**

La raison d'être de l'obligation de formation  
La présentation du permis d'exploitation

###### **Le cadre législatif et réglementaire**

Les sources du droit et les applications  
Les services compétents

###### **Les conditions d'ouverture d'un débit de boissons**

Les conditions liées à la licence  
La vie d'une licence  
Les obligations d'exploitation  
Les obligations relatives à l'établissement  
Les obligations relatives à la prévention et la protection de la santé publique  
La protection de la population contre le risque alcool  
La protection des mineurs contre le risque alcool  
La protection des femmes enceintes contre le risque alcool  
Le tabac et le vapotage  
Les stupéfiants

###### **Les obligations en matière de prévention et de protection de l'ordre public**

La lutte contre le bruit  
La lutte contre l'alcool au volant  
La réglementation sur les jeux et loteries  
Les obligations en matière de droit du travail et de protection des salariés

###### **Les fermetures administratives et judiciaires des débits de boissons et des restaurants**

Les fermetures administratives  
Les fermetures judiciaires  
La réglementation locale  
Les arrêtés (préfectoral, municipal)

## **ACCOMPAGNER, DEVELOPPER, CREER ... LES COMPETENCES**

### **L'animation dans les établissements**

La redevance TV

La SACEM et la SPRE

La licence entrepreneur de spectacles

## **II. Les pratiques et qualité d'hygiène alimentaire en restauration commerciale**

### **Identifier les grands principes de la réglementation en relation avec la restauration commerciale**

Identifier et répartir les responsabilités des opérateurs

Connaitre les obligations de résultat

Connaitre le contenu du plan de maitrise sanitaire

Connaitre la nécessité des autocontrôles et de leur organisation

### **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

Connaitre les risques de saisie, de procès-verbaux et de fermeture

Connaitre les risques de communication négative, de médiatisation et de perte de clientèle

### **Mettre en œuvre les principes de l'hygiène en restauration commerciale**

Utiliser le guide des bonnes pratiques de l'hygiène 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

### **Aliments et risques pour le consommateur**

Introduction de danger et de risque

La microbiologie des aliments

Les dangers microbiologiques dans l'alimentation

Les moyens de maitrise des dangers microbiologiques

Les autres dangers potentiels

### **Les fondamentaux de la réglementation communautaire et nationale**

Notion de déclaration, d'agrément, de dérogation

L'hygiène des denrées alimentaires

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

Les contrôles officiels

### **Le Plan de Maîtrise Sanitaire**

Les bonnes pratiques d'hygiène

Les principes de l'HACCP

Les mesures de vérification

Le GBPH du secteur d'activité spécifié

## ACCOMPAGNER, DEVELOPPER, CREER ... LES COMPETENCES

<b>Durée (j/h)</b>	<b>Publics</b>	<b>Pré-requis</b>	<b>Méthodes pédagogiques</b>	<b>Modalités pédagogiques</b>	<b>Prix net</b>
5 jours / 35 heures	Personne souhaitant créer/prendre un hôtel, café, restaurant, chefs d'entreprise, gérants, directeurs/trices d'établissement chrd	Gérant et co-gérant (sarl)  Président et directeur (sas)	Participative et découverte à travers des ateliers et mises en situation	Présentiel  Distanciel  Mixte	Inter : 840€  Intra : sur devis
Sera délivrée à l'issue de la formation : 1/ Les attestations de fin de formations décrivant les compétences travaillées 2/ Les cerfa du permis d'exploitation de licences et de L'hygiène alimentaire en restauration					

*Maj : 14/12/2021*