

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)

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 maîtrise 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 maîtrise 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

Durée (j/h)	Publics	Pré-requis	Méthodes pédagogiques	Modalités pédagogiques	Prix net
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 Avec une évaluation continue tout au long de la formation - QUIZZ	Présentiel Distanciel Mixte	Inter : 880€ Intra : sur devis
Sera délivrée à l'issue de la formation : 1/ un certificat de réalisation décrivant les compétences travaillées 2/ Les cerfa du permis d'exploitation de licences et de L'hygiène alimentaire en restauration					

Maj : Janv 2024