

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

### **PACK OUVERTURE**

#### **(PERMIS D'EXPLOITATION DE LICENCES ET HYGIENE ET SECURITE ALIMENTAIRE)**

#### ➤ **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
<p>Sera délivrée à l'issue de la formation :</p> <p>1/ un certificat de réalisation décrivant les compétences travaillées</p> <p>2/ Les cerfa du permis d'exploitation de licences et de L'hygiène alimentaire en restauration</p>					

Maj : Janv 2026