

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

### **PUBLICS**

Personne souhaitant créer/prendre un hôtel, café, hôtel, restaurant, snack, débit de boissons

### **DUREE**

35 heures / 5 jours

### **PRE REQUIS**

Gérant et co-gérant (sarl)  
Président et directeur (sas)

### **METHODES**

#### **PEDAGOGIQUES**

Participative et découverte à travers des ateliers et mises en situation

### **EVALUATION / CERTIFICATION**

Evaluation continue tout au long de la formation

### **A L'ISSUE DE LA FORMATION, SERONT DELIVRES**

1/ Le permis d'exploitation de licences  
2/ L'hygiène alimentaire en restauration

### **TARIF**

840€ net

En présentiel ou en distanciel



04 91 25 18 11  
04 91 76 33 05  
dc.formation13@gmail.com  
[www.dcformation.com](http://www.dcformation.com)

*Nos locaux d'accueil sont accessibles aux personnes à mobilité réduite*

## **LE PACK OUVERTURE : PERMIS D'EXPLOITATION ET HYGIENE 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

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

### **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 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

Maj : 29.10.2020