Permis d'exploitation

« Législation Professionnelle »

20h

3 jours

590€ net de taxes

Prérequis

Aucun prérequis n'est nécessaire pour cette formation.

Public

Cette formation est destinée aux nouveaux exploitants ou aux exploitants ne pouvant justifier de 10 ans d'expérience professionnelle en cette qualité.

Objectifs de la formation

Acquisition de connaissances sur les règles fondamentales que doit connaître un débitant de boissons, en vue de la délivrance du permis d'exploitation (art.23 Loi pour l'égalité des chances du 31 mars 2006 ; décret n°2007- 911 du 15 mai 2007)

Contenu de la formation

- Les principes généraux du droit (présentation générale, responsabilité civile, droit pénal)
- Les différentes catégories de licences
- La classification des boissons
- Les fermetures administratives
- Le commerce des boissons
- Les affichages obligatoires
- Les horaires d'ouverture et de fermeture
- La prévention et la lutte contre l'alcoolisme ; répression de l'ivresse publique
- La protection des mineurs
- La revente du tabac
- La législation sur les stupéfiants
- La lutte contre le bruit
- La SACEM
- La lutte contre les discriminations
- La vidéosurveillance

Modalités pédagogiques

Chaque thème fait l'objet d'une présentation théorique. Des cas pratiques et des jeux de rôles illustrent cette présentation.

Modalités d'évaluations

Durant la formation, le formateur effectuera des quiz afin de vérifier les acquis des stagiaires. A l'issue de la formation, un contrôle des connaissances est organisé sous la forme d'un questionnaire corrigé par le formateur

Modalités et délais d'accès

Formation en présentiel ou visioconférence
I**NTER :** possibilité d'inscription dans la limite des places disponibles jusqu'à la veille de la formation
I**NTRA :** nous contacter
Une partie de nos locaux est adaptée pour accueillir les personnes à mobilité réduite. Si vous êtes porteur d'un handicap, n'hésitez pas à nous contacter afin de voir ensemble les aménagements nécessaires.

Nos formateurs

L'ensemble des formateurs justifient soit d'un master II de droit, soit de l'expérience de 5 ans en relation directe avec la clientèle dans le secteur des cafés, hôtels, restaurants, discothèques ou du commerce de l'épicerie ou caviste.

Hygiène Alimentaire

14h

2 jours

300€ net de taxes

Prérequis

Aucun prérequis n'est nécessaire pour cette formation.

Public

Toute personne travaillant dans le domaine de la restauration commerciale.

Objectifs de la formation

Acquérir les capacités nécessaires pour organiser et gérer les activités relevant de la restauration commerciale, dans des conditions d'hygiène conformes aux attendus de la réglementation et permettant la satisfaction du client.

Contenu de la formation

- **Les principes fondamentaux de la règlementation communautaire et nationale :**

-Déclarations, agréments
-Notions de responsabilité (règlement CE n° 852/2004)
-L'hygiène des denrées alimentaires (règlement CE n° 853/2004)
-Traçabilité
-Traitement des non conformités – les actions correctives
-Contrôles officiels (Grilles de contrôles, organismes de contrôles (Direction Départementale de la Protection des Populations…), conséquences

- **Les dangers de contamination des denrées**

-Les dangers physiques : intrusion de corps étrangers
-Les dangers chimiques : résidus de produits d'entretien, contamination primaire
-Les dangers macro biologiques : plan de lutte contre les nuisibles
-Les dangers microbiologiques : virus, champignons, parasites, bactéries (conditions de multiplication, survie, élimination,…)

- **Le plan de Maîtrise Sanitaire (PMS) :**
- Les bonnes pratiques et le guide des bonnes pratiques :

- La matière (les informations et documents à tenir à disposition, …)
- Le matériel (choix, nettoyage, stockage…)
- Le milieu (choix des matériaux, plan de nettoyage, aération,…)
- La méthode (réception des marchandises, stockage, procédures en cuisine et de conservation,…)
- La main d'œuvre (santé et hygiène du personnel,…)

- **L'HACCP**

- L'analyse des dangers en vue d'identification des risques potentiels pour la sécurité alimentaire
- l'identification des points critiques en prévision des risques
- la fixation des limites critiques pour chaque point critique
- l'établissement d'un système de surveillance des points critiques (les autocontrôles)
- la mise en place de mesures correctives
- la vérification (autocontrôles) du bon déroulement des actions de sécurité alimentaire, de l'efficacité des mesures correctives
- la mise en place d'un système d'enregistrement des pratiques quotidiennes d'hygiène

Modalités pédagogiques

Chaque thème fait l'objet d'une présentation théorique. Des cas pratiques et des jeux de rôles illustrent cette présentation. Le formateur vérifiera les acquis des stagiaires en cours de formation via des quiz.

Modalités d'évaluations

A l'issue de la formation, un contrôle des connaissances est organisé sous la forme d'un questionnaire corrigé par le formateur.

Modalités et délais d'accès

Formation en présentiel ou visioconférence
INTER : possibilité d'inscription dans la limite des places disponibles jusqu'à la veille de la formation
INTRA : nous contacter

Une partie de nos locaux est adaptée pour accueillir les personnes à mobilité réduite. Si vous êtes porteur d'un handicap, n'hésitez pas à nous contacter afin de voir ensemble les aménagements nécessaires.

Nos formateurs

L'ensemble des formateurs justifient soit d'un master II de droit, soit de l'expérience de 5 ans en relation directe avec la clientèle dans le secteur des cafés, hôtels, restaurants, discothèques ou du commerce de l'épicerie ou caviste.