



QHSE

PACK HYGIÈNE ET PERMIS D'EXPLOITATION :

actions de formation dispensées aux créateurs et repreneurs d'entreprise

GUIDE DES BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNE EN RESTAURATION (2 jours)

Objectifs

- Acquérir les capacités nécessaires pour organiser et gérer leurs activités dans des conditions d'hygiène conformes aux attendus de la réglementation et permettant la satisfaction du client
- Identifier les grands principes de la réglementation en relation avec la restauration commerciale
- Analyser les risques liés à une insuffisance d'hygiène en restauration commerciale
- Mettre en œuvre les principes de l'hygiène en restauration commerciale

Public

S'adresse à toute personne travaillant dans la restauration commerciale

Méthode pédagogique

- Une pédagogie active : un lien permanent avec votre contexte professionnel + mise en situation sur des études de cas concrets
- Remise d'un support de cours

Équipe pédagogique

Intervenant expérimenté dans l'hygiène en Restauration

Attestation de formation

A l'issue de la formation, le stagiaire reçoit une attestation de suivi de formation.

Évaluation

Évaluation de la formation grâce à un QCM ou un quiz.

Accessibilité

Cette formation peut être accessible aux personnes en situation de handicap. Nous consulter.

DURÉE DU PACK COMPLET

3 jours soit 22 heures

DATES

Nous consulter

HORAIRES

- Hygiène : 09h00 – 12h30 et 13h30 – 17h00
- Permis : Jour 1 et 2 : 08h30 – 12h30 et 13h30 – 18h00

TARIF

Selon formule choisie (Inter ou Intra)

LIEU

B2M, centre de formation de la CCI de Montauban ou site de votre entreprise



LES ATOUTS DE LA FORMATION

Échanges / enrichissement dans le groupe grâce aux univers différents des participants

Pédagogie adaptée au milieu professionnel grâce aux exemples et illustrations

Système d'inter-sessions permettant une mise en œuvre de la formation progressive et régulière en adéquation avec votre environnement professionnel

PLUS DE 30 ANS D'EXPÉRIENCE DANS LA FORMATION

CCI formation 82



61 Avenue Gambetta - BP 527
82065 MONTAUBAN Cedex

Contactez-nous au 05 63 21 71 00
www.b2m-formation.com

En application au Règlement (CE) n° 852/2004, garantir la mise en place et l'application des mesures d'hygiène nécessaires pour assurer une bonne sécurité des aliments. Connaître la démarche H.A.C.C.P.

ALIMENTS ET RISQUES POUR LE CONSOMMATEUR : INTRODUCTION DES NOTIONS DE DANGER ET DE RISQUE

- Les dangers microbiens
 - *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 (CIBLÉE RESTAURATION COMMERCIALE)

- *Notions de déclaration, agrément, dérogation à l'obligation d'agrément*
- *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 BPH*
- *Les principes de l'HACCP*
- *Les mesures de vérification (autocontrôles et enregistrements)*
- *Le GBPH du secteur d'activité spécifié*

PERMIS D'EXPLOITATION (1 jour)

Objectifs

- Maîtriser et appliquer la réglementation applicable à l'exploitation d'un ERP ou d'une table d'hôtes :
 - Table d'hôtes avec petite licence restaurant
- Appliquer le code de la santé publique (CSP) :
 - Prévention et lutte contre l'alcoolisme, le tabagisme, les stupéfiants, le bruit...
- Éviter l'application de sanctions graves pour l'entreprise ou pour l'exploitant (chef d'entreprise)
 - Responsabilité pénale, responsabilité civile, fermetures administratives, judiciaires...

Public

S'adresse aux exploitants de chambres avec table d'hôtes, exploitants pouvant justifier l'exploitation d'une licence durant 10 années (attestation sur l'honneur obligatoire)

Méthode pédagogique

- Présentation de slides par vidéo- projection
- Remise de supports de formation (format papier)
- Présentation du Guide des Débits de boissons
- Réalisation d'un quizz par chapitre (quizz d'introduction, quizz social)
- Mise en situation "clients"
- Jeux de rôle "client - exploitant"
- Jeux de rôle "exploitant - salarié"
- Lecture et analyse thématique de textes réglementaires (alcool, bruit, horaires...)
- Etude des conventions collectives (HCR et restauration rapide)

Équipe pédagogique

ARTEFAQS, intervenants expérimentés délivrant le permis d'exploitation

Attestation de formation

À l'issue de la formation, le stagiaire reçoit une attestation de suivi de formation.

DURÉE DU PACK COMPLET

3 jours soit 22 heures

DATES

Nous consulter

HORAIRES

- Hygiène : 09h00 – 12h30 et 13h30 – 17h00
- Permis : Jour 1 et 2 : 08h30 – 12h30 et 13h30 – 18h00

TARIF

Selon formule choisie (Inter ou Intra)

LIEU

B2M, centre de formation de la CCI de Montauban ou site de votre entreprise



ÉVALUATION DE L'ACTION DE FORMATION

Évaluation des connaissances finales

(50 questions)

Correction immédiate de l'évaluation

(chaque stagiaire corrige l'évaluation d'un autre stagiaire)

VALIDATION DE L'ACTION

Remise du CERFA n°14407*03 permis d'exploitation (validité 10 ans) ou CERFA n°14407*03 permis d'exploitation avec option loueur chambre d'hôtes

ACCESSIBILITÉ

Cette formation peut être accessible aux personnes en situation de handicap. Nous consulter.

LE CADRE LÉGISLATIF ET RÉGLEMENTAIRE

- *Les sources du droit français*
- *Les autorités administratives (ministère, préfecture, mairie, police administrative)*
- *La responsabilité pénale et la responsabilité civile du dirigeant*
- *Les fermetures administratives et judiciaires*

CONDITIONS D'OUVERTURE D'UN DÉBIT DE BOISSONS OU D'UN RESTAURANT/ DÉCLARATION TABLES D'HÔTES

- *Les différents groupes de boissons – les boissons interdites*
- *Les différentes licences débit de boissons et restaurant*
- *Les conditions liées à la nationalité*
- *Les autres conditions d'ouverture et d'exploitation*

LES OBLIGATIONS LIÉES À L'EXPLOITATION D'UN DÉBIT DE BOISSONS OU D'UN RESTAURANT (ERP)

- *La vente d'alcool dans les CHR – la répression de l'ivresse publique*
- *La revente de tabac dans les CHR*
- *La lutte contre les discriminations*
- *La lutte contre les bruits*
- *Les stupéfiants, la prostitution et le racolage*
- *L'accessibilité des personnes handicapées (mobilité réduite et autres handicaps)*
- *La sécurité des biens et des personnes*

LES RÉGLEMENTATIONS LOCALES

- *Déclaration d'activité en mairie*