

34H EN VISIOCONFÉRENCE:

20 HEURES POUR LE PERMIS D'EXPLOITATION

+

14 HEURES POUR L'HYGIENE ALIMENTAIRE

[LOGICIEL HACCP FIN DU PAPIER](#)

[WEK HACCP PRÉSENTATION INTERFACE MANAGER](#)

[WEK HACCP PRÉSENTATION APPLICATION MOBILE](#)

PERMIS D'EXPLOITATION EN VISIO 20H

**Maîtriser le contexte législatif et réglementaire pour
l'obtention du permis d'exploitation.**

La formation Permis d'Exploitation a lieu en visioconférence pour une durée de 20 heures.

Elle vise à obtenir un permis d'exploitation valable dix ans..

N'hésitez pas à nous contacter pour organiser rapidement votre session.

But global de la formation.

**Maîtriser le contexte législatif et réglementaire pour l'obtention du permis
d'exploitation.**

Public accueilli

Cette formation s'adresse spécifiquement aux professionnels du secteur ayant préalablement obtenu le permis d'exploitation lors de la formation initiale.

Pré-requis indispensable

Ecrire, lire et parler le français.

Détenir un permis d'exploitation.

Disposer d'une connexion internet et une webcam en état de fonctionnement.

Effectif:

15 stagiaires maximum.

Durée de la formation:

20 heures sur 3 journées.

Objectifs pédagogiques et sous objectifs pédagogiques:

Les objectifs de la formation sont décrits dans [l'arrêté du 22 juillet 2011 fixant le programme et l'organisation des formations requises pour l'obtention des attestations prévues à l'article R. 3332-4-1 du code de la santé publique](#)

LE CADRE LÉGISLATIF ET RÉGLEMENTAIRE:

Les sources du droit et les obligations.

La codification des dispositions relatives aux débits de boissons dans le Code de la Santé Publique(C.S.P).

La police administrative générale (code générale territoriales).

La police administrative spéciale (code de la santé publique).

LES CONDITIONS D'OUVERTURE D'UN DÉBIT DE BOISSON A CONSOMMER SUR PLACE (café, brasserie, restaurant...):

Les conditions liées à la personne.

Les conditions liées à la licence.

La vie d'une licence.

La déclaration préalable à l'ouverture.

Les obligations liées à l'établissement.

Les obligations en matière de prévention et de protection de la santé publique et aspects pratiques.

Les obligations en matière de prévention et de protection de l'ordre public et aspects pratiques.

RÉGLEMENTATIONS LOCALE:

A l'issue de cette formation, le stagiaire seras capable de :

Citer les différents cadres législatifs et réglementaires.

Définir les conditions d'ouverture d'un débit de boisson à consommer sur place (café, brasserie, restaurant...).

Connaître la réglementation locale.

Capacités et intentions poursuivies :

Responsabiliser les futures exploitations à leurs obligations.
D'être en conformité sur les obligations avec la réglementation nationale et locale.

Moyens utilisés

Nos formations sont délivrées en visioconférence via ZOOM.

Nos évaluations sont transmises par email ou se déroulent sur une plateforme d'évaluation sécurisée.

Méthode pédagogique

La formation est basée sur une documentation vérifiée par lors de la délivrance de nos agréments.

Nous avons à coeur de faire partager avec le groupe des expériences de chacun et ponctions régulièrement notre présentation pour échanger avec le groupe.

Suite à l'évaluation et à l'entretien diagnostique, nous organisons la formation de manière à coller au mieux aux projets et situations de nos apprenants.

Chaque formation se conclut par un échange entre les apprenants et les formateurs afin de rendre chaque session plus adaptée et agréable que la précédente.

Dispositifs d'évaluations:

Une évaluation diagnostique pour connaître le niveau de connaissance des apprenants.

Une évaluation formative en cours de formation pour constater le niveau de maîtrise des points clés abordés.

Une évaluation sommative pour vérifier l'acquisition des éléments primordiaux de la formation

HYGIÈNE ALIMENTAIRE en visio 14H.

Tous les affichages obligatoires, les guides des bonnes pratiques d'hygiène alimentaire, livrets de formations vous sont offerts de manière à pouvoir revenir sur votre formation.

But global de la formation:

Respecter et mettre en place les obligations réglementaires.

Public accueilli:

Toutes personnes qui manipulent des denrées alimentaires

Durée de la formation:

14 heures en visioconférence.

Prérequis:

Comprendre, parler et écrire le français

Disposer d'un ordinateur muni d'une bonne connexion internet

Une imprimante et un casque audio sont préférables

Effectif

Nombre de stagiaires 10 maximum.

Compétences visées.

Connaitre les grands principes de la réglementation en relation avec la restauration commerciale.

Énumérer les risques liés à une insuffisance d'hygiène.

Énumérer les grands dangers liés à l'alimentation.

Connaitre les moyens mis en place pour la maîtrise des dangers dans l'alimentation.

Objectifs pédagogiques

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.

Aliments et risques pour le consommateur.

Les dangers microbiologiques dans l'alimentation

Les moyens de maîtrise des dangers microbiologiques.

Les autres dangers potentiels.

Les fondamentaux de la réglementation communautaire et national.

- Le plan de maîtrise sanitaire.

A l'issue de cette formation, les stagiaires seront capables de:

De citer les grands principes de la réglementation en relation avec la restauration commerciale.

Citer les risques liés à une insuffisance d'hygiène en restauration commerciale.

Aliments et risques pour le consommateur.

Les dangers microbiologiques dans l'alimentation.

Mise en place moyens pour la maîtrise des différents dangers.

Citer les CCP de son entreprise.

Mettre en place les bonnes pratiques hygiènes.

Capacités visées et intentions poursuivies:

Se mettre en conformité avec la réglementation en vigueur.

Connaitre les risques liés à une insuffisance d'hygiène en restauration commerciale.

Maîtrise des différents dangers.

Réaliser son plan de maîtrise.

Moyens utilisés

Ordinateur, Zoom, Vidéo , Powerpoint, le guide des bonnes pratiques hygiènes, étude de cas

Méthode pédagogique:

Active / Interrogative / Expositive / Mise en situation

Dispositifs d'évaluations:

2 QCM (1 évaluation diagnostique et 1 évaluation sommative).

Cette formation vise

A enrichir l'action entre l'expérience (la pratique d'hier) et l'action acquise (la pratique de demain).

EN FIN DE FORMATION UN CERTIFICAT ROFHYA EST REMIS A CHAQUE STAGIAIRE

[LOGICIEL HACCP FIN DU PAPIER](#)

[WEK HACCP PRÉSENTATION INTERFACE MANAGER](#)

[WEK HACCP PRÉSENTATION APPLICATION MOBILE](#)