

PACK PERMIS D'EXPLOITATION – FORMATION INITIALE + HYGIENE ALIMENTAIRE ADAPTEE A L'ACTIVITE DES ETABLISSEMENTS DE RESTAURATION COMMERCIALE

Durée	34 heures, soit 5 jours	Tarif	INTER : 750€ HT/ pers.
Public visé	Toute personne amené-e à accueillir du public dans un établissement HCR, gérer l'exploitation et la sécurité biens et personnes, manipuler des denrées alimentaires en restauration commerciale	Pré-requis	Compréhension du français
Lieu Modalité	<input type="checkbox"/> ASFOREST <input type="checkbox"/> en entreprise <input type="checkbox"/> présentiel <input type="checkbox"/> distanciel	Dates	Voir catalogue

OBJECTIFS PEDAGOGIQUES

Formation spécifique sur les droits et obligations attachés à l'exploitation d'un débit de boissons à consommer sur place ou d'un restaurant, pour toute personne déclarant l'ouverture, la mutation, la translation ou le transfert d'un débit de boissons à consommer sur place de 3ème ou 4ème catégorie ou personnes déclarant un établissement pourvu de la « petite licence restaurant » ou de la « licence restaurant ».

Formation spécifique en matière d'hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale suivant la formation prévue à l'article L. 233-4 du code rural et de la pêche maritime et l'arrêté du 12 février 2024.

A l'issue de cette formation vous serez apte à connaître les conditions d'ouverture d'un restaurant ou d'un débit de boissons, à maîtriser les obligations et les risques liés à cette exploitation en matière d'accueil et de sécurité des biens et des personnes, clients et collaborateurs, connaître les fondamentaux en microbiologie des aliments et la réglementation nationale et communautaire en matière de restauration commerciale, et à maîtriser les procédures d'hygiène et de sécurité en vigueur et les principes de la méthode HACCP.

Vous serez capable de répondre aux exigences réglementaires attendues et à celles des clients en respectant les normes de santé publique (prévention et lutte contre l'alcoolisme, le bruit, le tabac...), en appliquant les règles fondamentales d'hygiène, mais également de droit social, et de répondre aux exigences réglementaires attendues et à celles des clients en appliquant le principe de la marche en avant, en respectant les températures de stockage selon les marchandises concernées ainsi que les principes de la chaîne du froid et en appliquant les protocoles de nettoyage, de désinfection et les règles de sécurité alimentaire.

CONTENU DU PROGRAMME

Test de positionnement : évaluation des connaissances et compétences en amont de la formation.

Introduction : Présentation liminaire de la formation (30mn – 1 séquence)

- Raison d'être de l'obligation de formation
- Présentation du permis d'exploitation

Module 1- Le cadre législatif et réglementaire (3h – 1 séquence)

- Les sources de droit et les applications
- La codification des dispositions relatives aux débits de boissons dans le code de la santé publique
- La police administrative générale (code général des collectivités territoriales)
- La police administrative spéciale (code de la santé publique)

TOURISME / HOTELS / RESTAURANTS / CAFES / TRAITEURS / RETAIL

Module 2- Les conditions d'ouverture d'un débit de boissons à consommer sur place (5h – 2 séquences)

- Les conditions liées à la personne
- Les conditions liées à la licence
- La vie d'une licence
- Les déclarations préalables à l'ouverture

Module 3- Les obligations d'exploitation (8h – 2 séquences)

- 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

Module 4- Réglementation locale (2h – 1 séquence)

- Arrêtés préfectoraux et municipaux permettant d'appréhender l'ensemble des obligations départementales concernant les débits de boissons et les restaurants

Module 5- Introduction aux bonnes pratiques d'hygiène pour éviter les risques spécifiques à la profession, les risques de fermeture administrative ou de mise en cause de la responsabilité du gérant (45mn – 1 séquence)

- Les textes applicables dans le secteur (européens et français)
- Les risques de contamination
- Les documents à mettre en place

Module 6- Introduction aux règles de droit du travail pour éviter une mise en cause de la responsabilité du gérant

- Les formalités d'embauche du salarié et du contrat de travail (45mn – 1 séquence)
- La sécurité des salariés
- La durée du travail
- La procédure disciplinaire et la non discrimination

Module 4- Connaissances de base en microbiologie des aliments (3h30 – 2 séquences)

- Connaître le monde microbien : bactéries, virus, moisissures, micro-organismes utiles et nuisibles
- Maîtriser les dangers biologiques conditions de multiplication, survie, élimination, influence de la température
- Maîtriser les principaux pathogènes d'origine alimentaire
- S'approprier les moyens de maîtrise des dangers biologiques

Module 5- Fondamentaux de la réglementation communautaire et nationale (5h – 2 séquences)

- Connaître déclaration, agrément, dérogation à l'agrément
- Comprendre les principes de base du Paquet Hygiène, hygiène des denrées alimentaires
- Tracer et gérer les non-conformités
- S'approprier les BPH et les procédures fondées sur l'HACCP

Module 6- Plan de maîtrise sanitaire (PMS) (5h30 – 2 séquences)

- Maîtriser les bonnes pratiques d'hygiène alimentaire
- Appliquer les principes de l'HACCP
- Respecter les mesures de vérification (autocontrôles et enregistrement)
- S'approprier le GBPH restaurateur

Evaluation finale (30mn) : évaluation de l'acquisition de l'ensemble des connaissances et compétences du parcours.

A l'issue de la formation mentionnée au premier alinéa de l'article L. 3332-1-1, ASFOREST délivre aux personnes l'ayant suivie une attestation, dite « permis d'exploitation », conforme à un modèle normalisé, valable dix années. Cette attestation vaut permis d'exploitation dans le cadre mentionné au premier alinéa de l'article L. 3332-1-1 et dans le cadre de l'activité de loueur de chambres d'hôtes au sens de l'article L. 324-3 du code du tourisme.

SEQUENÇAGE

- Introduction (30mn) Présentation liminaire [présentiel ou distanciel] : Cette séquence débute sur une immersion dans le programme avec le formateur qui revient sur le test de positionnement. Le formateur explique les raisons d'être de cette obligation et présente le permis d'exploitation.
- Séquence 1 (3h) Cadre législatif et réglementaire [présentiel ou distanciel] : Cette séquence débute sur une immersion dans le programme avec le formateur qui revient sur le test de positionnement et expose les enjeux notamment de l'accueil et de la sécurité des biens et des personnes, clients et collaborateurs. Les stagiaires sont amenés à définir le contexte de leur entreprise afin d'apporter collectivement des éléments d'analyse sur leurs attentes et enjeux pour leur établissement. Le formateur synthétise l'ensemble et expose le cadre législatif et réglementaire applicable en matière d'ouverture / réouverture et d'exploitation d'un établissement du secteur CHR dont les éléments spécifiques. Il évalue l'acquisition des compétences grâce à un questionnement direct.
- Séquence 2 (2h30) Réouverture [présentiel ou distanciel] : Cette séquence s'organise autour de cas pratiques réalisés individuellement ou en sous-groupes, permettant de mettre en exergue les conditions d'ouverture/réouverture liées aux personnes et à la licence. Le formateur répond aux questions et alimente les réflexions en cours des participants, notamment sur les différentes licences, la vie d'une licence, les déclarations préalables... Il évalue l'acquisition des compétences grâce aux productions des stagiaires.
- Séquence 3 (2h30) Etablissement [présentiel ou distanciel] : Cette séquence démarre sur la reprise des éléments des séquences précédentes, éléments retenus, questions/réponses. Le formateur propose une série de situations, permettant aux stagiaires individuellement ou en sous-groupes d'identifier les obligations liées aux établissements. L'accent est porté sur les horaires, les terrasses, les affichages obligatoires... Des outils clés pratiques sont transmis (schéma, process, plan de désinfection, ...). Les éléments de correction permettent aux stagiaires d'évaluer et d'ajuster leurs productions.
- Séquence 4 (4h) Santé publique [présentiel ou distanciel] : Dans cette séquence, le formateur expose les obligations et les risques en matière de santé publique lorsqu'il y a accueil de public. Collectivement les stagiaires sont invités à identifier les éléments de prévention et de protection sur le risque alcool, la protection des mineurs, l'interdiction de fumer, les stupéfiants... Avec le formateur, ils partagent les bonnes pratiques à tenir en cas de client sous emprise. Le formateur synthétise l'ensemble en présentant les principaux textes et éléments à retenir. Il évalue l'acquisition des compétences grâce à un questionnement direct
- Séquence 5 (4h) Ordre public [présentiel ou distanciel] : Cette séquence s'organise autour de cas pratiques réalisés individuellement ou en sous-groupes, permettant de mettre en exergue les obligations en matière de prévention et protection de l'ordre public. Le formateur répond aux questions et alimente les réflexions en cours des participants, notamment sur la gestion du bruit / niveau sonore de l'établissement, les jeux et autres loteries... Il réalise un focus sur les réglementations locales le cas échéant. Les corrigés permettent aux stagiaires d'évaluer leurs productions.
- Séquence 6 (1h) Réglementation locale [présentiel ou distanciel] : Dans cette séquence, le formateur fait un focus sur les arrêtés préfectoraux et municipaux permettant d'appréhender l'ensemble des obligations départementales concernant les débits de boissons et les restaurants.
- Séquence 7 (45mn) Hygiène alimentaire [présentiel ou distanciel] : Cette séquence s'organise autour de cas pratiques réalisés individuellement ou en sous-groupes, permettant de mettre en exergue les bonnes pratiques en matière d'hygiène alimentaire. Le formateur répond aux questions et alimente les réflexions en cours des participants, notamment sur les principes et procédures HACCP, le guide des bonnes pratiques. Les corrigés permettent aux stagiaires d'évaluer leurs productions.
- Séquence 8 (45mn) Droit du travail [présentiel ou distanciel] : Cette séquence démarre sur la reprise des éléments des séquences précédentes, éléments retenus, questions/réponses. Le formateur propose des cas pratiques réalisés individuellement ou en sous-groupes, permettant d'identifier les bonnes pratiques en matière d'accueil et de sécurité des salariés. Le formateur répond aux questions et alimente les réflexions en cours des participants, notamment sur le retour après activité partielle, l'embauche de nouveaux salariés, les durée de travail, les procédures disciplinaires et de non discrimination.
- Séquence 9 (1h30) Enjeux hygiène alimentaire [présentiel ou distanciel] : Cette séquence débute sur une immersion dans le programme avec le formateur qui revient sur le test de positionnement et expose les enjeux notamment de l'hygiène et de la sécurité alimentaire en restauration commerciale. Les stagiaires sont amenés à définir le contexte de leur entreprise afin d'apporter collectivement des éléments d'analyse sur leurs attentes et

enjeux pour leur établissement. Le formateur synthétise l'ensemble et en expose les notions de qualité, de sécurité, d'hygiène alimentaire. Il évalue l'acquisition des compétences grâce à un questionnement direct.

- Séquence 10 (2h) Base de microbiologie des aliments [présentiel ou distanciel] : Cette séquence s'organise autour de cas pratiques réalisés individuellement ou en sous-groupes, permettant de mettre en exergue les principaux éléments de connaissances du monde microbien, les dangers biologiques et les principaux pathogènes d'origine alimentaire. Le formateur répond aux questions et alimente les réflexions en cours des participants, notamment sur les conditions de multiplication, l'influence de la température, les TIAC les plus fréquentes, les couples pathogènes/aliments... Il évalue l'acquisition des compétences grâce aux productions des stagiaires.
- Séquence 11 (3h30) Maîtrise des dangers biologiques [présentiel ou distanciel] : Cette séquence démarre sur la reprise des éléments des séquences précédentes, éléments retenus, questions/réponses. Le formateur propose une série de situations, permettant aux stagiaires individuellement ou en sous-groupes d'identifier les moyens de maîtrise des dangers biologiques. L'accent est porté sur la limite des contaminations, la chaîne du froid, la chaîne du chaud, la séparation des activités, les manipulations, l'entretien des locaux... Des outils clés pratiques sont transmis (schéma, process, plan de désinfection, ...). Les éléments de correction permettent aux stagiaires d'évaluer et d'ajuster leurs productions.
- Séquence 12 (1h30) Réglementation nationale et européenne [présentiel ou distanciel] : Le formateur expose les fondamentaux de la réglementation en matière de restauration commerciale. Un quizz informel permet aux stagiaires d'apporter leurs connaissances et leur expérience en la matière. Le formateur synthétise l'ensemble en présentant les principaux textes et éléments à retenir. Il évalue l'acquisition des compétences grâce à un questionnement direct
- Séquence 13 (2h) Bonnes pratiques d'hygiène alimentaire [présentiel ou distanciel] : Cette séquence s'organise autour de cas pratiques réalisés individuellement ou en sous-groupes, permettant de mettre en exergue les bonnes pratiques en matière d'hygiène alimentaire. Le formateur répond aux questions et alimente les réflexions en cours des participants, notamment sur les principes et procédures HACCP, le guide des bonnes pratiques, les mesures d'autocontrôle et d'enregistrement. Les corrigés permettent aux stagiaires d'évaluer leurs productions.
- Séquence 14 (3h30) Plan de maîtrise sanitaire [présentiel ou distanciel] : Cette séquence démarre sur la reprise des éléments des séquences précédentes, éléments retenus, questions/réponses. Le formateur propose un modèle de plan de maîtrise sanitaire, permettant aux stagiaires individuellement ou en sous-groupes de s'approprier l'outil de manière concrète sur leur établissement. L'accent est porté sur les mesures de vérification, la traçabilité, l'hygiène des denrées alimentaires, la gestion des non-conformités, les 5M, la marche en avant... Des outils pratiques sont transmis (GBPH, PMS, ...).
- Evaluation (30mn) [présentiel ou distanciel] : Une évaluation finale permet d'évaluer les éléments de la séquence et l'acquisition des compétences du parcours.

En présentiel, des temps de pause réguliers sont aménagés entre les séquences et en fonction des activités pédagogiques. Ces temps de récupération favorisent l'assimilation des connaissances, le maintien de la concentration, la convivialité entre participants et la qualité globale des apprentissages.

Les temps de formation sont dispensés en distanciel synchrone (classes virtuelles animées en direct) et asynchrone (activités en autonomie sur plateforme e-learning), avec un temps synchrone recommandé d'au moins 50 %. Chaque séquence intègre au moins une activité pédagogique interactive (quiz, étude de cas, mise en situation, forum collaboratif) d'une durée moyenne d'environ 15 minutes, afin de garantir l'implication active des participants et la consolidation des acquis à distance. En classe virtuelle, des pauses régulières sont aménagées entre les séquences et selon les activités, pour favoriser la récupération mentale, l'assimilation des connaissances, les interactions sociales et le maintien de la performance tout au long de la formation.

METHODES MOBILISEES

- Méthodes pédagogiques variées : alternance d'approches expositive, interrogative et active favorisant l'engagement, la créativité et la mémorisation. Les participants expérimentent des modalités adaptées à différents styles d'apprentissage : apports théoriques, travaux de groupe, études de cas, jeux de rôle, ateliers pratiques, discussions dirigées, apprentissage par projet, démonstrations, brainstorming, feedback et évaluations formatives.
- Supports et ressources pédagogiques : mise à disposition de ressources diversifiées pour créer un environnement d'apprentissage riche et stimulant : présentations, tableaux blancs, affiches, graphiques, fiches de travail, études de cas,

supports imprimés et numériques, vidéos, quiz interactifs, sondages, applications web, plateformes d'apprentissage et équipements techniques adaptés (ordinateur, vidéoprojecteur, logiciels dédiés).

- **Accompagnement et assistance pédagogiques** : animation de l'ensemble des séquences par un formateur référent garantissant le suivi du groupe et l'adaptation aux besoins individuels. L'accompagnement comprend l'accueil et la mise en confiance, l'encadrement des activités, la gestion des dynamiques de groupe, les feedbacks réguliers et le suivi post-formation favorisant la transposition des acquis en situation de travail.

MODALITES TECHNIQUES ET D'ACCES

- **Modalités d'accès et d'accompagnement** : Les participants peuvent s'inscrire auprès de nos équipes dans la limite des places disponibles, jusqu'à la veille de la session. L'employeur veille à respecter les éventuels délais imposés par un financeur tiers.

L'assistance technique et administrative est assurée par nos équipes avant, pendant et après la formation : conventions, convocations, règlement intérieur, accueil, suivi administratif et financier, délivrance des attestations, traitement des réclamations... Nos équipes sont joignables du lundi au vendredi de 9h à 18h au 01 42 96 09 27 ou par mail asforest@asforest.com. En cas d'indisponibilité, une réponse est apportée sous 2 jours ouvrés.

- **Lieux et moyens techniques mis à disposition** : Les espaces de formation ASFOREST, équipés d'écrans, tableaux blancs, ordinateurs, accès Internet et outils numériques, offrent des conditions optimales d'apprentissage et d'échanges.

Nos locaux sont accessibles aux personnes à mobilité réduite. Dans le cadre de notre politique accessibilité, nous invitons tout participant à nous informer en amont de toute situation de handicap ou besoin d'adaptation afin de prévoir les aménagements nécessaires, en lien avec notre référent handicap.

En cas de formation organisée hors du centre (notamment en entreprise), ASFOREST s'assure en amont que les conditions matérielles et techniques sont adaptées au bon déroulement de la session. Cette vérification est réalisée en lien avec le lieu d'accueil, qui met à disposition les moyens nécessaires à la réalisation des activités prévues.

- **En distanciel, conditions techniques requises** : ASFOREST s'assure en amont que les conditions matérielles et techniques sont adaptées au bon déroulement de la session. La formation étant intégralement dispensée à distance, chaque participant doit disposer d'un ordinateur, d'une tablette ou d'un smartphone connecté à Internet (connexion stable permettant le visionnage de vidéos et l'accès à la plateforme en ligne), d'un micro et d'une caméra fonctionnels pour participer aux classes virtuelles, d'une adresse mail active, et d'une aisance suffisante dans l'utilisation des outils numériques de base (navigation web, visioconférence, téléchargement de documents).

MODALITES D'EVALUATION ET SUIVI DE L'ACTION

Evaluations pédagogiques : Partie intégrante du parcours de formation, leurs coûts sont inclus dans le tarif global.

- **Positionnement** : évaluation initiale permettant d'identifier le niveau de maîtrise du stagiaire, ses besoins et ses attentes afin d'adapter le parcours et, le cas échéant, de proposer un accompagnement individualisé.
- **Continue** : évaluations formatives menées tout au long du parcours, entre les séquences et les modules, afin de vérifier la compréhension, l'assimilation et la mise en œuvre progressive des compétences. Ces temps d'échanges et de feedback favorisent l'ancrage des apprentissages.
- **Finale** : évaluation sommative réalisée en fin de formation pour mesurer l'atteinte des objectifs pédagogiques et valider les compétences acquises. Elle peut également servir à définir, le cas échéant, un plan de consolidation post-formation.

Suivi post-formation :

- À l'issue du parcours, chaque stagiaire reçoit une attestation de fin de formation précisant la durée, les objectifs visés et leur niveau d'atteinte évalué en fin de formation, un permis d'exploitation et une attestation de formation spécifique en matière d'hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale. Un certificat de réalisation est transmis au financeur et à l'employeur, en justification de la réalisation effective de l'action. Un relevé de présence peut être remis sur demande, à titre d'information complémentaire sur l'assiduité des participants.
- Une enquête de satisfaction est réalisée auprès des participants (à chaud à la fin de la formation, puis à froid trois mois après) ainsi qu'auprès des employeurs. Ces retours permettent d'évaluer la satisfaction, la transférabilité des acquis en situation de travail et la contribution de la formation à la montée en compétences.

mise à jour : 06/01/2026