

PACK PERMIS D'EXPLOITATION – FORMATION INITIALE + HACCP

Durée	34 heures, soit 5 jours	Tarif	INTER : 750€ HT/ pers.
Public visé	Toute personne amenée 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
Modalités	Présentiel ☒ ASFOREST ☐ en entreprise Distanciel ☐ en ligne ☐ mixte	Session	Voir catalogue Nous contacter

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 ».

À l'issue de cette formation vous serez apte à connaître les conditions d'ouverture d'un restaurant ou d'un débit de boissons post COVID, 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, incluant le protocole COVID actuel, 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)

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

TOURISME / HOTELS / RESTAURANTS / CAFES / TRAITEURS / RETAIL

- Les déclarations préalables à l'ouverture

Evaluation continue à la fin de chaque séquence pour validation des modules et/ou suivi et accompagnement individualisé pour l'acquisition des connaissances ou compétences non maîtrisées.

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

Evaluation continue à la fin de chaque séquence pour validation des modules et/ou suivi et accompagnement individualisé pour l'acquisition des connaissances ou compétences non maîtrisées.

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

Evaluation continue à la fin de chaque séquence pour validation des modules et/ou suivi et accompagnement individualisé pour l'acquisition des connaissances ou compétences non maîtrisées.

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

Evaluation continue à la fin de chaque séquence pour validation des modules et/ou suivi et accompagnement individualisé pour l'acquisition des connaissances ou compétences non maîtrisées.

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

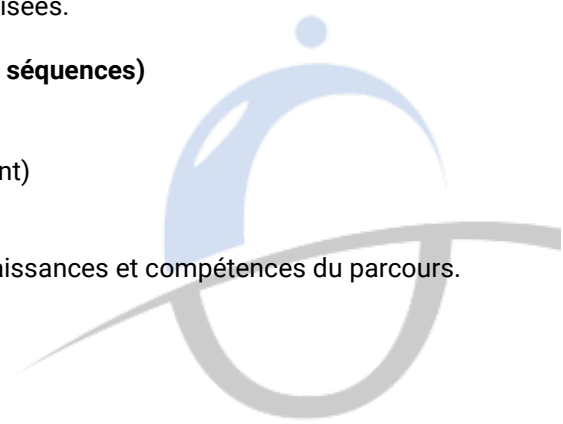
- Connaître déclaration, agrément, dérogation à l'agrément
- Comprendre les principes de base du Paquet Hygiène, hygiène des denrées alimentaires
- Tracer et gérer les non-conformités
- S'approprier les BPH et les procédures fondées sur l'HACCP

Evaluation continue à la fin de chaque séquence pour validation des modules et/ou suivi et accompagnement individualisé pour l'acquisition des connaissances ou compétences non maîtrisées.

Module 6- Plan de maîtrise sanitaire en reprise post-COVID (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 classe virtuelle] : 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 classe virtuelle] : 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 en reprise post-COVID. Il évalue l'acquisition des compétences grâce à un questionnaire direct.
- **Séquence 2 (2h30) Réouverture** [présentiel ou classe virtuelle] : 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 classe virtuelle] : 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, le protocole COVID... 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 classe virtuelle] : 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 – également à la lumière d'une reprise COVID – 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 questionnaire direct.
- **Séquence 5 (4h) Ordre public** [présentiel ou classe virtuelle] : 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 classe virtuelle] : 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 classe virtuelle] : 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, le protocole COVID. Les corrigés permettent aux stagiaires d'évaluer leurs productions.
- **Séquence 8 (45mn) Droit du travail** [présentiel ou classe virtuelle] : 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, le protocole COVID, les procédures disciplinaires et de non discrimination.
- **Séquence 9 (1h30) Enjeux hygiène alimentaire** [présentiel ou classe virtuelle] : 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 classe virtuelle] : 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 classe virtuelle] : 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 classe virtuelle] : 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 classe virtuelle] : 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 classe virtuelle] : 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 classe virtuelle] : Une évaluation finale permet d'évaluer les éléments de la séquence et l'acquisition des compétences du parcours.

En temps synchrone, en fonction de la durée des séquences et parfois de leur enchaînement, des temps de pauses réguliers sont bien évidemment inclus : entre chaque séquence si enchaînement, et au sein d'une même séquence toutes les heures ou heures et demie suivant les activités pédagogiques. En temps asynchrone, les stagiaires peuvent se connecter à leur rythme sur une période déterminée par le planning de formation.

METHODES MOBILISEES

- Utilisation de méthodes pédagogiques expositives, interrogatives et actives permettant d'acquérir ou actualiser connaissances et compétences - Les formations prévues à l'article L. 3332-1-1 comportent des enseignements théoriques à raison des deux tiers du temps et des enseignements pratiques. Les enseignements pratiques sont destinés à permettre aux candidats de s'approprier les enseignements théoriques en les transposant à leur expérience professionnelle.
- Supports pédagogiques : powerpoint, paperboard, cas pratiques, mises en situation, check-list, quizz...
- Accompagnement pédagogique : L'ensemble des séquences est animé par un seul formateur qui assure l'assistance pédagogique en mode synchrone (présentiel ou classe virtuelle), et en mode asynchrone par mail ou plateforme dédiée. En cas d'équipe pédagogique, un référent est nommé pour assurer l'assistance pédagogique.

MODALITES TECHNIQUES ET D'ACCES

- **Assistance** : L'assistance technique et administrative en amont et au démarrage de la formation est assurée par notre équipe administrative et de coordination (convention, convocation, accueil physique et en ligne...). Elle reste

également disponible à tout moment et post-formation par mail et téléphone pour assurer le suivi de l'exécution. Si l'aide n'est pas immédiate, une réponse est apportée dans les 24h ouvrées.

- **Équipement nécessaire à distance : Un ordinateur ou un smartphone avec caméra, micro et connexion illimitée.**
Après traitement de leur inscription, les stagiaires reçoivent leur convocation avec lien vers le test de positionnement. La veille de la formation, les stagiaires reçoivent un mail avec un lien de connexion (et un tutoriel) vers leur salle de formation virtuelle. L'équipe d'assistance est présente en début de session pour accueillir et répondre aux difficultés techniques le cas échéant.
- Si la formation se déroule dans l'entreprise, l'employeur s'engage à mettre à disposition de ses salariés tous les moyens nécessaires pour suivre sa formation en ligne (bureau, ordinateur, connexion internet...)

Délai d'accès : Inscription dans la limite des places disponibles jusqu'à la veille de la formation

Accessibilité : Nos locaux sont accessibles aux personnes à mobilité réduite. N'hésitez pas à nous faire part de toute demande d'adaptation afin que nous puissions y répondre en amont de l'entrée en formation.

MODALITES D'EVALUATION ET SUIVI DE L'ACTION

Les coûts des évaluations sont inclus dans le coût global du parcours.

- **Positionnement** : Test d'évaluation des connaissances et compétences en amont de la formation permettant le cas échéant d'ajuster le parcours de formation et de proposer un accompagnement individualisé.
- **Continue** : Test d'évaluation entre les séquences suivant progression pédagogique.
- **Finale** : Test d'évaluation des connaissances et compétences à l'issue de la formation permettant de définir le cas échéant un accompagnement individualisé.

A l'issue de la formation, le stagiaire reçoit une attestation de fin de formation, un permis d'exploitation, une attestation DRIAFF et un certificat de réalisation. Un relevé de présence et une attestation de suivi et d'encadrement où figureront la durée des séquences et les dates d'évaluation pourront également être établis à l'issue de la formation. Un questionnaire d'appréciation à chaud et à froid (3 mois après la fin de la formation) sera envoyé au stagiaire.

mise à jour : 04/05/2022

