



Formation

RENOUVELLEMENT

PERMIS D'EXPLOITATION

OBJECTIFS PEDAGOGIQUES:

Gérer un débit de boissons en conformité avec la réglementation en tenant compte des enjeux de santé publique. Permettre l'ouverture d'un débit de boisson.

Code de santé publique L.3332-1-1

PUBLIC VISÉS:

- Les exploitants doivent justifier de plus de 10 ans d'expérience professionnelle ou avoir un permis périmé

NIVEAU DE CONNAISSANCES PREALABLES REQUIS :

- Maîtrise de la langue française (parlée et écrite)

MODALITES D'EVALUATION DES ACQUIS :

- Test-QCM et mise en situation tout au long de la formation et évaluation écrite en fin de formation

DOCUMENTS DELIVRES :

- Certificat : Permis d'exploitation CERFA N°14407*03

ANIMATION :

Animation par des experts assurant au quotidien des missions de conseils auprès des entreprises, formés et qualifiés à la pédagogie pour adultes avec un suivi et une actualisation permanente de leurs compétences théoriques, pratiques et pédagogiques

MOYENS PEDAGOGIQUE ET TECHNIQUE :

- Formation en présentiel
- Le formateur anime à l'aide d'un vidéoprojecteur
- Etudes de cas pratiques, mises en situation, retour d'expérience

ENCADREMENT DE L'ACTION
DE FORMATION:

FORMAFAC

centreformation@gmail.com

>NOMBRE DE STAGIAIRES

Maxi : 15

Mini : 2

MODALITE ET DELAIS D'INSCRIPTION :

- En ligne, par mail
- Jusque'à la veille

ACCESSIBILITÉ AUX PERSONNES EN SITUATION DE HANDICAP :

**Merci de nous contacter notre référent
handicap à l'adresse**

contact.handicap@formafac.net

TARIF : 300 euros HT / 1 jours / 7 H

Repas sur place 15 euros HT boissons non
alcoolisée et café compris

LIEU : 1 rue du Tarn - 78200 BUCHELAY





Formation

Hygiène alimentaire (HACCP)

ENCADREMENT DE L'ACTION
DE FORMATION:

FORMAFAC
centredeformation@gmail.com

PROGRAMME :

- 1. Conditions d'ouverture d'un restaurant ou d'un débit de boisson**
 - Les conditions tenant à la personne
 - Les conditions relatives à la licence
 - Les formalités légales
- 2. Obligations liées à l'exploitation d'un restaurant ou d'un débit de boisson**
 - L'organisation et le fonctionnement de l'établissement : ouverture, fermeture, terrasse
 - Les obligations en matière de santé publique et de respect des personnes : alcoolisme, tabac, mineurs, stupéfiants, bruit, discrimination, affichages obligatoires, spécificités locales...
 - Les conséquences du non-respect des obligations mises à la charge des exploitants : sources du droit, organisation judiciaire et administrative, fermeture administrative et judiciaire, mise en cause de la responsabilité civile et pénale
- 3. Connaitres les bonnes pratiques d'hygiène pour éviter les risques spécifiques de la profession, les risques de fermeture administrative ou de mise en cause de la responsabilité civile ou pénale**
 - Les textes applicables dans le secteur (européens et français)
 - Les risques de contamination
 - Les documents à mettre en place

@ SEPT 20

