



**PACK 2 FORMATIONS OBLIGATOIRES 750 € HT**  
**PERMIS EXPLOITATION HYGIENE 900 € TTC**

### **CADRE JURIDIQUE DE CES 2 FORMATIONS**

#### **PERMIS EXPLOITATION**

**Toute personne** déclarant notamment l'ouverture, la mutation, la translation ou le transfert d'une **licence de débit de boissons à consommer sur place** ou de **restaurant** doit justifier du suivi de la formation appelée permis d'exploitation répondant à un référentiel officiel et dispensée par un centre de formation habilité par le Ministère de l'intérieur. **Agrément IOCD1123696A**

Vous pouvez être concerné(e) par cette formation notamment en cas de:

**Création ou reprise d'un café, bar, brasserie, hôtel, discothèque ...**

**Reprise ou création d'un restaurant ou point de vente de restauration ...**

**Location d'une ou plusieurs chambres d'hôtes avec tables d'hôtes...**

Article L 3332-1-1 Code santé Publique

#### **HYGIENE**

**Tout établissement de restauration** relevant des secteurs de la restauration traditionnelle, de type rapide, des cafétérias et autres libres-services doit être capable de justifier à compter du 1<sup>er</sup> octobre 2012 qu'**une personne** de son effectif a suivi une **formation de 14h** répondant à un référentiel officiel et dispensée par un centre de formation habilité par la préfecture. **N°Enregistrement DRAAF PAYS DE LOIRE 52 0031 15 2012**

**Les entreprises relevant des codes NAF 5610A, 56.10B, 56.10C sont toutes concernées.**

Art L.233-4 du code rural et pêche maritime décret 24/06/11, arrêtés du 5/10/11 et 25/11/11.

### **OBJECTIFS DE CES 2 FORMATIONS**

#### **PERMIS EXPLOITATION**

Connaître la législation applicable, dans ses rapports avec l'administration / clients / voisins

Être sensibilisé à des thématiques liées à la santé publique (alcoolisme, le bruit, le tabac...)

Connaître les risques de sanctions, de mise en cause de la responsabilité civile ou pénale

Eviter l'application de sanctions graves en raison de la méconnaissance de la législation

#### **HYGIENE**

Identifier les fondamentaux de la réglementation communautaire et nationale applicable en restauration commerciale

Connaître les principes de base en microbiologie des aliments

Comprendre ce qu'est le PMS (plan de maîtrise sanitaire)

Mettre en œuvre les bonnes pratiques d'hygiène

### **Pourquoi choisir ASFOREST ?**

**1/ ASFOREST dispense des formations dans le secteur des cafés hôtels restaurants depuis 1975, est reconnue pour ses formations concrètes, opérationnelles et vient d'obtenir le label qualité OPQF.**

**2/ Nos formateurs spécialisés, tous issus du secteur facilitent le transfert de compétences**

## **Formation & Conseil**

## PROGRAMME DE CES 2 FORMATIONS

### Formation PERMIS EXPLOITATION ( 20h)

#### 1. Conditions d'ouverture d'un débit de boissons ou restaurant

Conditions tenant à la personne  
Conditions relatives à la licence  
Formalités administratives

#### 2. Obligations liées à l'exploitation d'un restaurant ou d'un débit de boissons

Organisation et fonctionnement de l'établissement (Ouverture/fermeture/ terrasse)  
Obligations en matière de santé publique et respect des personnes (alcoolisme, tabac, mineurs, stupéfiants, bruit, discrimination, affichages obligatoires, spécificités locales....)

#### 3. 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)  
Le risque spécifique à la profession de fermeture administrative ou de mise en cause de la responsabilité civile ou pénale de l'exploitant pour motifs d'hygiène  
Le risque spécifique de mise en cause de la responsabilité civile ou pénale de l'exploitant pour non respect de certaines règles applicables en droit du travail  
Formalités liées à l'embauche du salarié  
La sécurité des salariés  
La durée du travail  
Le principe de non discrimination

### Formation HYGIENE (14h)

#### 1. Connaissances de base en microbiologie des aliments

Connaissance du monde microbien : bactéries, virus, moisissures, micro-organismes utiles et nuisibles  
Conditions de multiplication, survie, élimination / influence de la température (froid, chaud)  
Les principaux pathogènes d'origine alimentaire  
Les moyens de maîtrise des dangers biologiques :  
Qu'est-ce que l'hygiène (salubrité et sécurité des aliments),  
Comment limiter les contaminations/ la chaîne du froid, la chaîne du chaud  
La séparation des activités dans l'espace ou dans le temps/ hygiène des manipulations  
Entretien des locaux et du matériel (nettoyage-désinfection)

#### 2. Les fondamentaux de la réglementation communautaire et nationale

Déclaration, agrément, dérogation à l'agrément  
Principes de base du Paquet Hygiène  
Hygiène des denrées alimentaires (règlement (CE) n°852/2004)  
Traçabilité et gestion des non-conformités/ les BPH et les procédures fondées sur l'HACCP  
L'arrêté du 21 décembre 2009 relatif au commerce de détail.  
Les contrôles officiels (qui /quoi/ comment) et les suites de l'inspection

#### 3. Le plan de maîtrise sanitaire (PMS)

Les principes de l'HACCP et les bonnes pratiques d'hygiène  
Hygiène du personnel / respect des températures de conservation, cuisson, refroidissement  
Durées de vie (DLC, DLUO)/ procédures de congélation/décongélation  
Organisation, rangement, gestion des stocks  
Les mesures de vérification (autocontrôles et enregistrement) / Le GBPH restaurateur

**Lieu de Formation** : 16 rue d'Arcole 16000 Angoulême

**Correspondance courrier** : 27 Place Bouillaud 16000 Angoulême

**Contact** : Marie Villat : 05 45 20 55 95 Mail : mariegni16@asforest.com

**Horaires formation** : Permis exploitation : 9h15-18h les 2 1ers jours et 9h15-13h le dernier jour/Hygiène 9h30/17h30

**PACK 2 FORMATIONS OBLIGATOIRES**

**RENSEIGNEMENTS OBLIGATOIRES SUR LE PARTICIPANT**

Nom : ..... Prénom : .....

Mr  Mme  Melle

Date de naissance : ..... Lieu de naissance : .....

Adresse personnelle : .....

Code Postal : ..... Ville : .....

Téléphone: ..... E-Mail: .....

Statut du stagiaire :  Salarié  TNS (travailleur non salarié)

**RENSEIGNEMENTS OBLIGATOIRES SUR LA SOCIETE**

Nom de l'entreprise : .....

Adresse : .....

Code Postal : ..... Ville : .....

Téléphone: ..... E-Mail: .....

**ADRESSE DE FACTURATION** (merci de cocher la case vous concernant)

Participant  ou Société

**TYPE DE RESTAURATION pour formation hygiène**

Restauration traditionnelle  Restaurant rapide  Cafétéria

Autre: merci de préciser: .....

**MOTIF DE FORMATION pour le permis exploitation**

Mutation  Translation  transfert  création/ouverture

Autre: merci de préciser: .....

**TYPE DE LICENCE :**

Licence de Débit de boissons:  Lic 2  Lic 3  Lic 4

Petite licence restaurant  Licence Restaurant

Autre: merci de préciser: .....

**DATE(S) DE STAGE VALIDEES AVEC LE CENTRE DE FORMATION:**

PERMIS EXPLOITATION : .....

HYGIENE : .....

Coûts de participation : **900 € TTC par stagiaire (750 € HT)**

**2 Chèques obligatoirement au nom du participant ou de la société établis à l'ordre de ASFOREST (540 € TTC & 360 € TTC)**

## CONDITIONS GENERALES DE VENTE PACK 2 FORMATIONS

### **Chapitre 1 : Inscription**

Toute demande d'inscription, pour être considérée comme définitive par ASFOREST, doit être accompagnée

\* D'un exemplaire du bulletin d'inscription et des conditions générales de vente dûment complétés

\* De 2 chèques établis à l'ordre d'ASFOREST d'un montant de **540 € TTC & 360 € TTC**

ASFOREST établira une attestation d'inscription aux formations et encaissera en contrepartie immédiatement les 2 chèques.

### **Chapitre 2 : Convention de formation**

Dès réception du bulletin d'inscription, une convention de formation pourra être établie en double exemplaire. Un exemplaire dûment signé et tamponné devra nous être retourné.

### **Chapitre 3 : Prise en charge ou remboursement éventuel de la formation**

La prise en charge des formations ou leur remboursement par un organisme collecteur n'est pas systématique et garantie. Elle dépend à la fois du statut du participant (salarié, non-salarié), des conditions de prise en charge fixées, du respect des procédures administratives de cet organisme et de la décision finale de l'organisme.

Si vous êtes salarié(e), il vous est possible d'effectuer par votre entreprise une demande de prise en charge de ces formations auprès de votre OPCA avant le début de la formation. Les 2 chèques seront encaissés et une facture acquittée sera établie à l'entreprise à l'issue de la formation. Si l'accord de prise en charge parvient à l'ASFOREST après encaissement du chèque, la formation vous sera alors remboursée par le collecteur.

Si vous avez le statut de TNS (travailleur non salarié), vous pouvez contacter l'AGEFICE avant le début de la formation pour obtenir un remboursement éventuel à l'issue de la formation en fournissant notamment une copie de la facture acquittée et de l'attestation de présence.

### **Chapitre 4 : Tarifs**

Nous entendons nos tarifs HT. Les déjeuners ne sont pas compris dans le prix de la formation (le cas échéant, ils seront prévus dans la convention de formation). Toute formation entamée sera réglée dans son intégralité.

### **Chapitre 5 : Maintien /annulation de la session**

ASFOREST limite le nombre de stagiaires à 15 par session.

ASFOREST se réserve le droit d'annuler ou de reporter une session si le nombre de participants inscrits est inférieur à 6.

En cas d'annulation tardive du stagiaire, soit moins de 4 jours ouvrables avant le début de la formation, ou de non présentation à la session, l'intégralité du coût de la formation sera facturé.

### **Chapitre 6 : Engagement des parties**

ASFOREST s'engage à dispenser la formation conformément aux cahiers des charges prévus.

Le(la) stagiaire s'engage à suivre la formation et à respecter le règlement intérieur du centre de formation.

ASFOREST délivrera une attestation de formation et une facture acquittée à toute personne ayant suivi l'intégralité de la formation et s'étant régulièrement acquittée du coût de la formation

### **Chapitre 7 : Informatique et libertés**

Le(la) stagiaire inscrit(e) à la formation autorise que ses coordonnées soient transmises au SYNHORCAT et à ses partenaires, sauf à ce que la case suivante soit cochée :

### **Chapitre 8: Acceptation des conditions générales de vente**

Le client déclare par sa signature accepter les conditions énoncées, sans restriction ni réserve.

Nom

Prénom

Date et signature (précédées de la mention lu et approuvé)