



PACK 2 FORMATIONS OBLIGATOIRES 685 € HT
PERMIS EXPLOITATION HYGIENE 822 € 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^{er} 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 PACA 93 0068 26 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

Connaitre 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

Bulletin à envoyer à : Anne Erpeldinger - 80 avenue de la Roubine - 06150 Cannes la Bocca

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 Mlle

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 : 822 € TTC par stagiaire (685 € HT)

2 Chèques obligatoirement au nom du participant ou de la société établis à l'ordre de ASFOREST (570 € TTC & 252 € 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 **570 € TTC & 252 € 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)