

PROGRAMMES DE FORMATION PERMIS D'EXPLOITATION + HYGIENE ALIMENTAIRE EN RESTAURATION COMMERCIALE HACCP 4.5 JOURS

LE PROGRAMME HYGIENE ALIMENTAIRE HACCP

LA RÉGLEMENTATION APPLICABLE A LA RESTAURATION COMMERCIALE

- La réglementation européenne (Paquet Hygiène)
- La réglementation nationale (arrêté du 21 décembre 2009)
- Responsabilité pénale et civile des exploitants
- Missions des DDPP / DGAL

LA MÉTHODE HACCP

- Dangers, risques et points critiques (CCP)
- Les sources de contamination (application de la méthode des 5M)
- Les mesures préventives

LES DANGERS MICROBIOLOGIQUES

- La microbiologie des aliments
- TIA et MIA en restauration - Données épidémiologiques

LE PLAN DE MAÎTRISE SANITAIRE

- Les bonnes pratiques d'hygiène
- Les procédures fondées sur l'HACCP
- La traçabilité
- La gestion des non-conformités

LE GUIDE DES BONNES PRATIQUES D'HYGIENE

- Lecture et analyse du GBPH Restaurateurs (version 2015)

MISE EN SITUATION

- Evaluation d'une grille d'audit
- Evaluation des pratiques professionnelles

OBJECTIFS DE FORMATION

Doter les participants des outils et méthodes leur permettant de :

- Maîtriser les risques liés à la manipulation de denrées alimentaires
- Définir les mesures préventives nécessaires pour assurer l'innocuité des denrées transformées et servies
- Mettre en œuvre des solutions efficaces en cas de dysfonctionnement
- Mettre en œuvre le guide des bonnes pratiques d'hygiène en restauration
- D'élaborer un Plan de Maîtrise Sanitaire

OUTILS PÉDAGOGIQUES ET SUPPORTS

- Présentation de slides par vidéoprojection
- Remise de supports de formation (format papier)
- Réalisation d'un quizz d'introduction
- Mise en situation "méthode des 5M"
- Etude de cas : "histoire sans fin d'un petit microbe"
- Jeux de rôle "contrôle de la DDPP"
- Etude du GBPH restaurateurs version 2015
- Etude de la grille DDPP

LE PROGRAMME PERMIS D'EXPLOITATION

- Le cadre législatif et réglementaire
 - Les sources du droit français
 - Les autorités administratives (ministère, préfecture, mairie, police administrative)
 - La responsabilité pénale et la responsabilité civile du dirigeant
 - Les fermetures administratives et judiciaires
- Conditions d'ouverture d'un débit de boissons ou d'un restaurant
 - Les différents groupes de boissons – les boissons interdites
 - Les différentes licences débit de boissons et restaurant
 - Les conditions liées à la nationalité
 - Les autres conditions d'ouverture et d'exploitation
- Les obligations liées à l'exploitation d'un débit de boissons ou d'un restaurant (ERP)
 - la vente d'alcool dans les CHR – la répression de l'ivresse publique
 - La revente de tabac dans les CHR
 - La lutte contre les discriminations
 - La lutte contre les bruits
 - Les stupéfiants, la prostitution et le racolage
 - L'accessibilité des personnes handicapées (mobilité réduite et autres handicaps)
 - La sécurité des biens et des personnes
- Les réglementations locales
 - Les horaires d'ouverture et de fermeture (ERP)
 - L'aménagement des terrasses sur la voie publique
 - Hygiène et propreté
- Divers : Les points clé de la gestion des ressources humaines
Les conventions collectives CHR et restauration rapide / droit du travail

ORGANISATION PRATIQUE ET PRE-REQUIS

- Pré-requis : tout public
- Durée : 35 heures / 4.5 jours
- Horaires : jour 1 et jour 2 9h00 12h30 - 13h30 18h30 / jour 3 9h00 13h00 jour 4 et jour 5 9h00 12h30 13h30 17h00

OBJECTIFS DE FORMATION

- Maîtriser et appliquer la réglementation applicable à l'exploitation d'un ERP :
 - débit de boissons de 3^{ème} et 4^{ème} catégorie
 - D'un établissement de restauration (traditionnelle, rapide...) pourvu d'une licence restaurant (PR ou GR)
- Appliquer le code de la santé publique (CSP) :
 - Prévention et lutte contre l'alcoolisme, le tabagisme, les stupéfiants, le bruit...
- Eviter l'application de sanctions graves pour l'entreprise ou pour l'exploitant (chef d'entreprise)
 - Responsabilité pénale, responsabilité civile, fermetures administratives, judiciaires...

OUTILS PÉDAGOGIQUES ET SUPPORTS

- Présentation de slides par vidéoprojection
- Remise de supports de formation (format papier)
- Présentation du Guide des Débits de boissons
- Réalisation d'un quizz par chapitre (quizz d'introduction, quizz social)
- Mise en situation "clients"
- Jeux de rôle "client - exploitant"
- Jeux de rôle "exploitant - salarié"
- Lecture et analyse thématique de textes réglementaires (alcool, bruit, horaires...)
- Etude des conventions collectives (HCR et restauration rapide)

EVALUATION DE L'ACTION DE FORMATION

- Evaluation des connaissances finales (50 questions permis d'exploitation + 25 questions HACCP)
- Correction immédiate de l'évaluation (chaque stagiaire corrige l'évaluation d'un autre stagiaire)
- Evaluation qualité et besoins (destinée à l'OF)

VALIDATION DE L'ACTION

- Remise du CERFA n°14407*03 permis d'exploitation (validité 10 ans)
- Remise de l'attestation de formation ROFHYA (registre des organismes de formation en hygiène alimentaire) / validité non définie réglementairement

ArteFAQs - 110 rue Anthime Ravoire 13300 Salon de Provence
Tel 09.81.94.57.14 - Mail artefaqs.formation@gmail.com - www.artefaq.s.eu

Organisme de formation enregistré auprès de la DIRECCTE PACA sous le numéro 93 13 12 704 13 (ce numéro ne vaut pas agrément) - Agrément Ministère de l'Intérieur Permis d'exploitation NOR : INTD1704453A- Numéro ROFHYA enregistrement DRAAF PACA, Occitanie, Nouvelle Aquitaine, Auvergne Rhône Alpes, Bourgogne Franche Comté
Siège : 310 route d'Eguilles Les jardins de Juliette 3 13090 Aix en Provence