



# PRÉVENIR LES RISQUES

FORMATION COURTE – HYGIENE



## PERMIS D'EXPLOITATION

### OBJECTIFS :

- Maîtriser l'exploitation spécifique d'un débit de boissons
- Identifier les obligations particulières de la vente d'alcool
- Mémoriser les informations liées aux normes législatives, réglementaires et jurisprudentielles qui sont applicables
- Renforcer la prévention contre l'abus d'alcool et les différentes nuisances résultant d'une exploitation mal contrôlée
- Distinguer les risques de sanctions spécifiques aux débits de boissons

### PRÉREQUIS

Maîtriser le socle des connaissances de base

### PUBLIC

Toute personne gestionnaire d'un débit de boissons

Formation accessible aux personnes en situation de handicap.

### DURÉE

3 jours : 20 heures

### INTERVENANT

Formateur Consultant expert en gestion de débit de boissons ainsi que dans le domaine de la prévention des risques

### VALIDATION

La participation effective à l'ensemble des 3 jours de formation génère la remise d'une attestation individuelle de formation spécifique et adaptée à l'activité des débits de boissons

Tout responsable de structure manipulant des denrées alimentaires est tenu de se former, ainsi que son personnel, à l'hygiène et la sécurité alimentaire.

Pour exercer en restauration commerciale, l'arrêté du 5 octobre 2011 prévoit de suivre obligatoirement une « formation spécifique en matière d'hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale ».

Vous côtoyez quotidiennement les risques alimentaires, mais dans le milieu professionnel, vous êtes tenus de les maîtriser en adoptant des règles d'hygiène et de sécurité. Cette formation vous en donnera les clés.

### CONTACTS

- **Schiltigheim** : 03 88 19 79 64 [gestionfc67@cm-alsace.fr](mailto:gestionfc67@cm-alsace.fr)
- **Mulhouse** : 03 89 46 89 17 [gestionfcm@cm-alsace.fr](mailto:gestionfcm@cm-alsace.fr)
- **Colmar** : 03 89 20 84 65 [gestionfcc@cm-alsace.fr](mailto:gestionfcc@cm-alsace.fr)

### ÉQUIPEMENT TECHNIQUE

Salles de formation dédiées : vidéoprojecteur, accès internet haut débit, parc informatique, salle de pause

### LIEUX ET DATES

Formation proposée à Schiltigheim, Colmar et Mulhouse.

Pour connaître les dates, consulter la programmation sur :

- notre site internet : [cm-alsace.fr](http://cm-alsace.fr)
- notre plateforme de services : [services.cm-alsace.fr](http://services.cm-alsace.fr)

Fréquence de la formation : **9 sessions par an**

### TARIF

€ net de taxes

Se renseigner auprès de nos conseillères en formation pour obtenir un devis et connaître les possibilités de prise en charge

Taux de satisfaction

**96,4%**





## PROGRAMME

### JOUR 1

#### 1. Aliments et risques pour le consommateur :

- dangers microbiens
- autres dangers potentiels :
  - chimiques
  - physiques
  - biologiques

#### 2. Les fondamentaux de la réglementation communautaire et nationale en restauration commerciale :

- notions de déclaration, agrément, dérogation à l'obligation d'agrément
- hygiène des denrées alimentaires
- l'arrêté en vigueur relatif aux règles sanitaires
- les contrôles officiels

### JOUR 2

#### 3. Le plan de maîtrise sanitaire :

- les bonnes pratiques d'hygiène (PBH)
- principes de l'HACCP
- les mesures de vérifications
- le guide de bonnes pratiques d'hygiène du secteur d'activité spécifié (GBPH)



## MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

Formation en présentiel

La formation est individualisée au maximum afin d'être au plus près du secteur professionnel et de la nature d'activité de chaque participant

Remise d'un livret pédagogique complet

Alternance d'apports théoriques, d'exemples et cas concrets, d'exercices et de travail individuel

## MODALITÉS D'ÉVALUATION

**Évaluation diagnostique** en ouverture de formation :

- QCM d'évaluation du niveau de connaissance à l'entrée en formation

**Évaluation formative** en ouverture du Jour 2 :

- QCM d'évaluation du niveau de compréhension et de progression des stagiaires

**Évaluation sommative** en clôture de formation :

- QCM d'évaluation des acquis reprenant l'ensemble du programme de formation

[Conditions générales  
de vente](#)

