



GROUPE TND
— FORMATION —



FORMATIONS OBLIGATOIRES

PERMIS D'EXPLOITATION

HYGIÈNE ALIMENTAIRE - HACCP



• PERMIS D'EXPLOITATION

Toute personne déclarant 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.

Vous êtes concerné(es) par cette formation notamment en cas de (*Article L 3332-1-1 Code santé Publique*) :

- Création ou reprise d'un café, bar, brasserie, hôtel, discothèque...
- Reprise ou création d'un restaurant ou point de vente de restauration...
- Location chambres d'hôtes avec tables d'hôtes...

Article L 3332-1-1 Code santé Publique

• HYGIÈNE ALIMENTAIRE

Tout établissement de restauration relevant des secteurs de la restauration traditionnelle, de type rapide, des cafétérias et autres libre-services doit être capable de justifier à compter du 1^{er} octobre 2012 qu'une personne de son effectif a suivi une formation de 14 Heures dispensée par un centre de formation habilité par la préfecture.

TND Formations est enregistrée **sous le N° 11 0451 39 2015** à la **DRIAAF ILE DE France**.

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

Art L.233-4 du code rural et pêche maritime - Décret 24/06/11 -

Arrêtés du 05/10/11 et 25/11/11

OBJECTIFS DE CES FORMATIONS

• PERMIS D'EXPLOITATION

- Permettre à l'exploitant de connaître et maîtriser l'étendue de ses obligations s'agissant de l'exploitation spécifique d'un débit de boisson.
- Sensibiliser et responsabiliser les exploitants d'un débit de boissons aux obligations particulières liées à la vente d'alcool
- Connaître les sanctions encourues en cas de méconnaissance de la réglementation.

• HYGIÈNE ALIMENTAIRE

- Acquérir les capacités pour organiser et gérer les activités dans des conditions d'hygiène et de sécurité alimentaire conformes à la réglementation (normes HACCP, Pack Hygiène) et satisfaisantes pour la clientèle de la restauration.
- Identifier les grands principes de la réglementation en relation avec la restauration commerciale et les cuisines collectives.
- Analyser les risques liés à une insuffisance d'hygiène et de sécurité alimentaire en restauration commerciale.
- Mettre en œuvre les principes de l'hygiène (règles HACCP) en restauration commerciale
- Utiliser les outils et procédures de gestion des risques.



I. POURQUOI CETTE FORMATION

- A) Obligation de formation au permis d'exploitation
- B) Présentation du Permis d'exploitation

II. LE CADRE LEGISLATIF ET REGLEMENTAIRE

A / Les sources du droit et les applications

- >> L'organisation administrative et judiciaire,
- >> La responsabilité civile et pénale des personnes morales et physiques,
- >> Les délits et les infractions, la mise en danger d'autrui
- >> La codification des dispositions relatives aux débits de boissons dans le code de la santé publique
- >> La police administrative générale (code général des collectivités territoriales),
- >> La police administrative spéciale (code de la santé publique)

III. L'ENVIRONNEMENT JURIDIQUE

A/ Modalités d'ouverture d'un débit de boissons à consommer sur place *(brasseries, restaurants...)*

Les déclarations préalables à l'ouverture :

- >> La déclaration administrative (délai, contenu, formalisme),
- >> Les obligations fiscales
- >> La rédaction du bail par acte authentique,
- >> Les déclarations communes aux métiers de bouche (immatriculation, assurances, services vétérinaires)

Les conditions légales liées à l'exploitant :

- >> Le permis d'exploitation et son renouvellement
- >> La nationalité y compris la problématique des conventions bilatérales pour l'exercice de la profession de débitant de boisson à consommer sur place
- >> La capacité juridique
- >> Les incompatibilités,

Les conditions légales liées à la licence :

- >> La classification des boissons, les boissons interdites en France,
- >> Les différentes licences et leurs champs d'application,
- >> Les conditions de délivrance et de validité d'une licence,
- >> Les restrictions (limitation du nombre des débits de boissons, zones protégées),
- >> Vente à crédit,
- >> Vente à distance,
- >> Distributeur de boissons,
- >> Prix des boissons,
- >> Les cas de fermeture,

La vie d'une licence :

- >> Les transferts (activité touristique, communes dépourvues de débits de boissons),
- >> Les interdictions de transfert,
- >> La translation d'une licence,
- >> La mutation d'une licence,



B/ Les obligations d'exploitation

Les obligations liées à l'établissement :

- >> Les horaires d'ouverture et de fermeture,
- >> Les obligations liées à l'exploitation d'une terrasse située sur la voie publique,
- >> L'étalage obligatoire des boissons sans alcool
- >> Les affichages obligatoires,
- >> L'information sur les prix,
- >> Les obligations de service,
- >> Le Fait Maison,
- >> La falsification, tromperie et publicité mensongère,
- >> La vidéo-surveillance et vidéo-protection

Les obligations de prévention et de protection de la santé publique :

- >> La prévention et la lutte contre le risque « alcool », la répression de l'ivresse publique,
- >> La protection des mineurs contre le risque « alcool », l'interdiction de vente et offre de boissons alcooliques aux mineurs et les sanctions encourues en cas de non-respect,
- >> La conduite à tenir face à un mineur voulant se voir servir de l'alcool, vérification de la majorité du client,
- >> La protection des femmes enceintes contre le risque « alcool »
- >> La présentation des conséquences physiques et psychologiques de la consommation d'alcool sur le corps humain,
- >> La conduite à tenir face à un client en état d'imprégnation alcoolique,
- >> La réglementation de l'interdiction de fumer et les sanctions encourues en cas de non-respect,
- >> La réglementation relative aux stupéfiants
- >> La conduite à tenir face à un client sous l'emprise de stupéfiants (INSERM, INPES, SFSP)

Les obligations de prévention et de protection de l'ordre public :

- >> La lutte contre le bruit,
- >> La conduite à tenir en cas de tapage nocturne et autres troubles, dans ou aux abords de l'établissement,
- >> La lutte contre l'alcool au volant,
- >> La réglementation des « Open Bars » et des « Happy Hours »,
- >> La discrimination,
- >> La réglementation sur les jeux et loteries : rappel du principe général d'interdiction, sanctions encourues

IV. INFORMATIONS RÉGLEMENTAIRES ET PRATIQUES

- >> Accessibilité ERP,
- >> Social,
- >> Le spectacle vivant,
- >> Contribution à l'audio-visuel public,
- >> SACEM et SPRE,
- >> Accès WIFI,

V. MISES EN SITUATION ET EVALUATION DES CONNAISSANCES ACQUISES

- >> Expérimentation de cas pratiques pour chaque stagiaire par rapport aux obligations d'exploitation
- >> Evaluation des connaissances et correction en groupe



A. RÉFÉRENTIEL DE CAPACITÉS

1. Identifier les grands principes de la réglementation en relation avec la restauration commerciale

- >> Identifier et répartir les responsabilités des opérateurs ;
- >> Connaître les obligations de résultat (quelques obligations de moyen) ;
- >> Connaître le contenu du plan de maîtrise sanitaire ;
- >> Connaître la nécessité des autocontrôles et de leur organisation.

2. Analyser les risques liés à une insuffisance d'hygiène en restauration commerciale

- >> Repérer et raisonner les risques physiques, chimiques et biologiques ;
- >> Raisonner les toxi-infections alimentaires et les risques d'altération microbienne ;
- >> Connaître les risques de saisie, de procès-verbaux et de fermeture ;
- >> Connaître les risques de communication négative, de médiatisation et de perte de clientèle.

3. Mettre en œuvre les principes de l'hygiène en restauration commerciale

- >> Utiliser le guide de bonnes pratiques d'hygiène (GBPH) du secteur d'activité ;
- >> Organiser la production et le stockage des aliments dans les conditions d'hygiène voulues ;
- >> Mettre en place les mesures de prévention nécessaires.

B. RÉFÉRENTIEL DE FORMATION, SAVOIRS ASSOCIÉS

1. Aliments & Risques pour le consommateur

Introduction des notions de danger et de risque.

1.1. Les dangers microbiens

1.1.1. Microbiologie des aliments :

- >> Le monde microbien (bactéries, virus, levures et moisissures) ;
- >> Les conditions de multiplication, de survie et de destruction des micro-organismes ;
- >> La répartition des micro-organismes dans les aliments.

1.1.2. Les dangers microbiologiques dans l'alimentation :

- >> Les principaux pathogènes d'origine alimentaire ;
- >> Les toxi-infections alimentaires collectives
- >> Les associations pathogènes/aliments.

1.1.3. Les moyens de maîtrise des dangers microbiologiques :

- >> La qualité de la matière première ;
- >> Les conditions de préparation ;
- >> La chaîne du froid et la chaîne du chaud ;
- >> La séparation des activités dans l'espace ou dans le temps ;
- >> L'hygiène des manipulations ;
- >> Les conditions de transport ;
- >> L'entretien des locaux et du matériel (nettoyage et désinfection).

1.2. Les autres dangers potentiels

- >> Dangers chimiques (détergents, désinfectants, nitrates...);
- >> Dangers physiques (corps étrangers...);
- >> Dangers biologiques (allergènes...).

2. La réglementation nationale et communautaire (ciblée restauration commerciale)

2.1. Le Document Unique des Risques Professionnels

2.2. Notions de déclaration, agrément, dérogation à l'obligation d'agrément

2.3. L'hygiène des denrées alimentaires (réglementation communautaire en vigueur)

- >> Principes de base du paquet hygiène ;
- >> La traçabilité et la gestion des non-conformités ;
- >> Les bonnes pratiques d'hygiène (BPH) et les procédures fondées sur le Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP).

2.4. L'arrêté en vigueur relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail

2.5. Les contrôles officiels

- >> Direction départementale de la cohésion sociale et de la protection des populations, agence régionale de santé ;
- >> Grilles d'inspection, points de contrôle permanents et ciblés ;
- >> Suites de l'inspection : rapport, saisie, procès-verbal, mise en demeure, fermeture...

3. Le plan de maîtrise sanitaire

3.1. Définition

3.2. Les BPH :

- >> L'hygiène du personnel et des manipulations ;
- >> Le respect des températures de conservation, cuisson et refroidissement ;
- >> Les durées de vie (date limite de consommation, date limite d'utilisation optimale) ;
- >> Les procédures de congélation/décongélation ;
- >> L'organisation, le rangement, la gestion des stocks.

3.3. Les principes de l'HACCP.

3.4. Le GBPH du secteur d'activité spécifié.

3.5. Les mesures de vérification (autocontrôles et enregistrements) et système documentaire.