

PACK DUO PERMIS D'EXPLOITATION + HYGIÈNE ALIMENTAIRE (Attestation de la DRAAF)

CONTENU DE LA FORMATION

OBJECTIF DE LA FORMATION

PERMIS D'EXPLOITATION (20 heures) :

- Présentation de la formation
- Cadre législatif et réglementaire
- Les conditions d'ouverture d'un débit de boisson
- Les fermetures administratives et judiciaires
- Les obligations d'exploitation
- Les obligations en matière de prévention et de protection de la santé publique et aspects pratiques
- Informations complémentaires sur les obligations d'exploitation d'un débit de boissons
- Réglementation Locale
- Évaluation finale des connaissances acquises
- Cas pratiques, questions de connaissances, études de cas et mises en situation.
- Remise d'une attestation de fin de diplôme.



C.F.A BY CATALYSE

La formation **PERMIS D'EXPLOITATION** est agréée par le Ministère de l'Intérieur NOR : INTD1920399A.
La Formation **HYGIÈNE** vous permet d'acquérir l'Attestation de la DRAAF.

HYGIÈNE ALIMENTAIRE - Attestation de la DRAAF (14 heures) :

1. Aliments et risques pour le consommateur

- Dangers microbiens
- Autres dangers

2. Les fondamentaux de la réglementation communautaire et nationale :

- Notions de déclaration, agrément, dérogation à l'obligation d'agrément
- L'hygiène des denrées alimentaires
- L'arrêté en vigueur relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail
- Les contrôles officiels

3. Le plan de maîtrise sanitaire :

- Les Bonnes Pratiques en Hygiène
- Les principes de l'H.A.C.C.P.
- Les mesures de vérification
- Le Guide des Bonnes Pratiques du secteur d'activité spécifié.