

PACK Permis d'exploitation + Hygiène Alimentaire

Certifiante

Formation continue.

Réf. : 2394088F — Mise à jour : 4 février 2026

Organisme responsable : AKTIVEO Formation SAS / UMIH Formation SAS

Contenu

Objectifs

Permis d'exploitation

Les exploitants, créateurs ou repreneurs d'entreprises du secteur des Hôtels-Cafés-Restaurants-Discothèques se doivent d'obtenir au préalable le Permis d'Exploitation, afin de pouvoir effectuer la déclaration de licence en Mairie et rendre ainsi opérationnelle leur entreprise.

Hygiène Alimentaire

A compter du 1er octobre 2012, tout établissement de restauration commerciale (restauration traditionnelle, cafétérias, libre-service, restauration de type rapide) doit avoir au sein de son établissement une personne formée à l'hygiène alimentaire.

Programme

Permis d'exploitation

Le cadre législatif et réglementaire

les sources de droit et les applications- la codification des dispositions relatives aux débits de boissons dans le code de la santé publique - organisation administrative et judiciaire - la police administrative générale et spéciale

Les conditions d'ouverture d'un débit de boissons

les conditions liées à la licence et à la personne - les déclarations préalables à l'ouverture - la vie d'une licence - les débits temporaires

Les obligations d'exploitation

l'établissement - la santé publique - l'ordre public

Les fermetures administratives et judiciaires

La réglementation locale

L'animation dans les établissements

Hygiène alimentaire

Aliments et risques pour le consommateur

dangers microbiens - microbiologie des aliments - moyens de maîtrise des dangers : qualité de la matière première, conditions de préparation, chaîne du froid et du chaud, séparation des activités dans l'espace et dans le temps, hygiène des manipulations, conditions de transport, entretien des locaux et du matériel

autres dangers potentiels : chimiques, physiques, biologiques

Fondamentaux de la réglementation communautaire et nationale

notions de déclaration, agrément, dérogation - l'hygiène des denrées alimentaires : paquet hygiène, traçabilité, gestion des non-conformités, bonnes pratiques d'hygiène (BPH), procédures fondées sur le hazard analysis critical control point (HACCP)

l'arrêté en vigueur relatif aux règles sanitaires du commerce de détail

contrôles officiels

Plan de maîtrise sanitaire - QBPH du secteur d'activité - BPH - principes de l'HACCP mesures de vérifications - système documentaire

Certifications préparées et métiers visés

Niveau d'entrée Aucun prérequis	Niveau de sortie Sans niveau spécifique
------------------------------------	--

Liste des certifications

Permis d'exploitation pour les débits de boissons
Hygiène alimentaire dans les établissements de restauration commerciale

Dates et lieux de formation

N° session	Modalité	Lieu	Du	Au
2115613	Présentiel	Plérin	21/10/2025	30/12/2026
2115614	Présentiel	Lorient	21/10/2025	30/12/2026
2115615	Présentiel	Vannes	21/10/2025	30/12/2026
2115616	Présentiel	Cesson-Sévigné	21/10/2025	30/12/2026
2115617	Présentiel	Saint-Malo	21/10/2025	30/12/2026
2115618	Présentiel	Quimper	21/10/2025	30/12/2026

Source : GREF Bretagne #2394088F