

Duo permis d'exploitation + Hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale

Document généré automatiquement le 07/04/2026 à 11:41 à partir des informations déclarées par l'organisme de formation sur Rafael Pro, depuis <https://rafael.cap-metiers.pro>

INFORMATIONS GÉNÉRALES

Référence : 201605009997

Financier : Financement individuel

Numéro de marché : n.c.

Dispositif : Non conventionnée / sans dispositif

Domaine : Sport, hôtellerie, restauration, tourisme

Niveau requis : Sans niveau spécifique

Parcours personnalisable : Oui

CERTIFICATION

Certifiante : Oui

Code	Certification visée
87805	Permis d'exploitation pour les débits de boissons
112757	Hygiène alimentaire dans les établissements de restauration commerciale

TYPE DE FORMATION

Professionnelle initiale	Professionnelle continue	Apprentissage	Contrat de professionnalisation
	✓		

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

100 % présentiel	100 % distanciel	Mixte
✓		

LIEUX DE FORMATION (DÉPARTEMENTS)

16	17	19	23	24	33	40	47	64	79	86	87
	✓			✓	✓	✓		✓		✓	✓

INFORMATIONS IMPORTANTES

Les informations présentées sont déclarées par l'organisme de formation, sous sa responsabilité. Elles sont données à titre indicatif et valables à la date de publication. Cette fiche n'a pas de valeur contractuelle. Cap Métiers Nouvelle-Aquitaine ne saurait être tenu responsable des conséquences liées à l'utilisation ou à l'interprétation des informations déclarées par l'organisme de formation.

Retrouvez tous les contacts et l'ensemble des informations sur www.cmaformation-na.fr

[Voir la fiche sur CMAFormation](#)

Ou rendez-vous sur le site de CMAFormation et renseignez la référence **201605009997** dans la zone de recherche.