

# Pack permis d'exploitation 1 j Mise à jour des connaissances pour les débits de boissons + hygiène alimentaire (HACCP)

## Financement

Formation professionnelle continue  
Non conventionnée / sans dispositif

## Organisme responsable et contact

UMIH FORMATION SAS  
Laurence MARIANI  
08.06.70.07.01  
contact@umihformation.fr

## Accès à la formation

### Publics visés :

Demandeur d'emploi  
Jeune de moins de 26 ans  
Personne handicapée  
Salarié(e)  
Actif(ve) non salarié(e)

### Sélection :

Dossier

### Niveau d'entrée requis :

Sans niveau spécifique

### Conditions d'accès :

ETRE MAJEUR

### Prérequis pédagogiques :

ETRE TITULAIRE DE LA PREMIERE  
FORMATION INITIALE AU PERMIS  
D'EXPLOITATION 20H

### Contrat de professionnalisation possible ?

Non

## Objectif de la formation

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. **METTRE À JOUR SES CONNAISSANCES DE LA LÉGISLATION DES DÉBITS DE BOISSON** Pour les exploitants ayant plus de 10 ans d'expérience professionnelle en qualité d'exploitant ou pour les exploitants souhaitant prolonger la validité du Permis d'Exploitation pour une nouvelle période de 10 ans. Cette formation obligatoire est dispensée par UMIH FORMATION (agréé le 3 janvier 2023 par arrêté référencé DTPP 2023-011). **PUBLIC ET OBJECTIFS :** 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. De plus, 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.

## Contenu et modalités d'organisation

Programme / contenu PERMIS D'EXPLOITATION 3jours \* 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 - 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 préalable à l'ouverture - la vie d'une licence - les débits temporaires \* les obligations d'exploitation - les obligations en matière de prévention et de protection de la santé publique, de l'ordre public et aspects pratiques \* les fermetures administratives et judiciaires / réglementation locale - les arrêtés préfectoraux et municipaux - les acteurs publics ou para-publics à vos cotes.

\*\*\*\*\* Hygiène alimentaire - 2jours \* 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 - gbph du secteur d'activité - bph - principes de l'haccp - mesures de vérifications - système documentaire

Parcours de formation personnalisable ? **Oui** Type de parcours **Non renseigné**

Commentaires sur la parcours personnalisable **7 HEURES** concernées pour la mise à jour du permis d'exploitation **14 HEURES** concernées pour la formation en hygiène alimentaire

## Validation(s) Visée(s)

> Attestation de fin de formation

## Et après ?

Suite de parcours

**Non renseigné**

## Calendrier des sessions

Numéro Carif	Dates de formation	Ville	Organisme de formation	Type d'entrée	CPF	Modalités
00348640	du 15/03/2023 au 31/03/2025	La Rochelle (17)	UMIH FORMATION SAS		Non éligible	FPC
00623554	du 01/09/2025 au 31/12/2031	La Rochelle (17)	UMIH FORMATION SAS		Non éligible	FPC