Parcours compétence plus Se former au permis d'exploitation et à l'hygiène alimentaire

Formation professionnelle continue | Sans niveaux spécifiques en Occitanie

Dès le 1er octobre 2012, tout établissement de restauration commerciale doit avoir une personne formée à l'hygiène alimentaire présente chaque jour d'ouverture. Cette formation vous aidera à respecter les normes en matière d'hygiène et de débit de boissons alcoolisées.

TARIF

Financé par la Région Occitanie€ nets
Effectif min. de démarrage : Sous réserve d'inscrits suffisants

DURÉE ET RYTHME

77H

LIEUX

Inter-entreprise
Béziers, Carcassonne, Montpellier, Narbonne, Nîmes – Marguerittes, Perpignan

Intra-entreprise
Possibilité avec tous les Purple Campus d'Occitanie (sur devis)

MODALITÉS D'ACCÈS

7 jours au plus tard avant le début de la formation sous réserve d'acceptation de financement

PUBLIC ET PRÉ-REQUIS

Public cible

Demandeurs d'emploi inscrits à France Travail :

- Prescrits par un organisme habilité ayant validé leur projet professionnel
- Ou en poursuite de parcours entre 2 dispositifs

Pré-requis et niveau d'entrée

- Savoir lire et écrire le français
- Avoir l'intention de vendre des boissons alcoolisées au sein de son établissement de restauration commerciale.

- **En distanciel :** Disposer d'un espace de travail adéquat, un ordinateur connecté à internet, d'une caméra et d'un micro.

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

- Découvrir la méthode hygiène alimentaire et sa mise en œuvre
- Comprendre les grands principes de la règlementation en relation avec la restauration commerciale
- Analyser et maîtriser les risques en hygiène alimentaire
- Appliquer la réglementation en matière de vente de boissons alcoolisées

MODALITÉS VALIDATION & ÉVALUATIONS

Validation

- En début de formation : test de positionnement ou entretien de diagnostic

Evaluations

- En fin de formation : Evaluation des acquis de la formation, délivrance attestation de fin de formation et ou certificat de réalisation.
- Enquête de satisfaction à chaud et à froid

96,34%

des clients recommandent les formations en Qualité, Hygiène, Sécurité, Environnement (QHSE) de Purple Campus

LANGUE D'ENSEIGNEMENT

Français

ÉQUIPES & MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

Formateurs experts des domaines et qualifiés par Purple Campus dans le cadre de sa démarche Qualité

Pédagogie active et multimodale, analyse de cas concrets, mise en situation, travail personnalisé en entreprise...

Salles de formation équipées pour une pédagogie active – plateaux techniques, Environnement Numérique de Travail (ENT), logiciels métiers

CO-TRAITANCE

Non

ACCESSIBILITÉ

Toutes les formations dispensées par Purple Campus se déroulent dans des conditions qui répondent aux exigences règlementaires et légales pour l'accueil des personnes en situation de handicap.
Délais d'accès : durée d'instruction du dossier

PARTENAIRES

PROGRAMME

Partie I – Permis d'exploitation

- Les droits et les obligations attachés à l'exploitation d'un débit de boissons à consommer sur place ou d'un restaurant.
- Les droits et les obligations attachés à la vente
- Les formalités administratives

Partie II – Hygiène alimentaire

- Pourquoi des règles d'hygiène ?
- Les fondamentaux de la réglementation communautaire et nationale (ciblée restauration commerciale)
- Le plan de maîtrise sanitaire

Modules transverses

- Usage du numérique
- Technique de recherche d'emploi et accompagnement à l'emploi
- Transition écologique et énergétique
- Soft Skills et Citoyenneté
- Préparation à la validation de l'examen
- Bilans intermédiaire et final

Équipes, méthodes et outils pédagogiques

- Formateur déclaré auprès de la DRAAF Occitanie et qualifié par Purple Campus dans le cadre de sa démarche Qualité
- Les sites de Purple Campus sont tous équipés de salles de cours pour une pédagogie active
- Deux fois 2 heures dédiées aux mises en situation avec manipulation de matériel
- Alternance d'apports théoriques et de mises en situation

Évaluation finale

- Évaluation de mise en situation au cours de la formation.
- Test sous la forme d'un questionnaire en fin de formation.
- Validation conditionnée par la présence du participant à l'intégralité de la formation et à la réussite au test final
- Délivrance de l'attestation de formation et remise du permis de vente Cerfa 14406*01

Date de mise à jour : 29/04/2025