Parcours compétence plus Se former au permis d'exploitation et à l'hygiène alimentaire (Sans niveaux spécifiques)

Qualité, Hygiène, Sécurité, Environnement (QHSE) > Sécurité Qualité

Modalités pratiques

ACCÈS

Pré-inscription en ligne
Prescription d'action de formation ou Candidature spontanée validée par un Conseiller en Évolution Professionnelle

TARIF

Financé par la Région Occitanie dans le cadre du Plan Régional de Formation 2023-2026 avec le soutien de l'Union Européenne

DURÉE ET RYTHME

77 heures en formation
35 heures en entreprise

LIEUX

Béziers, Carcassonne, Montpellier, Narbonne, Nîmes – Marguerittes, Perpignan

TYPE DE FORMATION

Collective
Individualisation possible
Langue d'enseignement : Français

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.

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

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

Équipes, méthodes et outils pédagogiques

- Équipes pédagogiques internes et externes, expérimentées, qualifiées, formées aux méthodes pédagogiques digitales et dotées sur les enseignements métiers d'une expérience professionnelle en entreprise
- Face-à-face pédagogique avec alternance d'apports théoriques, d'exercices pratiques et de mises en situation
- Ateliers d'application, salles de cours banalisées, salles informatiques, Wifi, logiciels métiers, Environnement Numérique de Travail (ENT)

Pour tout savoir sur la formation et trouver le centre le plus proche de chez vous :

Programme

Chez Purple Campus, nous valorisons la diversité et l'inclusion, et nous nous engageons à fournir des formations accessibles à tous, quel que soit votre âge ou votre situation. Explorez notre programme aujourd'hui et découvrez comment nous pouvons vous aider à construire l'avenir que vous méritez.

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

Modalités d'évaluation & validation

- Positionnement en début de formation
- En fin de parcours, délivrance de l'attestation de formation
- Évaluation finale : Exercice ou Quizz de validation des acquis.
- Au terme de la formation, délivrance à chaque participant de l'attestation de formation spécifique en hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale» imposée par les décrets et arrêtés de 2011.
- Remise du permis d'exploitation Cerfa 14407*03
- Validations conditionnées par la présence du participant à l'intégralité de la formation et à la réussite au test final

Fiche mise à jour le 29/04/2024

La Région Occitanie Pyrénées - Méditerranée

Pour tout savoir sur la formation et trouver le centre le plus proche de chez vous :