PACK Permis d'exploitation + Hygiène Alimentaire

Certifiante | Formation continue

Réf. : 2394088F — Mise à jour : 14 octobre 2026

Organisme responsable : **AKTIVEO Formation SAS / UMIH Formation SAS**

Présentation de la formation

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 règlementaire

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 règlementation 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 règlementation 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
2115613S	Mixte	Plérin	22/10/2025	31/12/2026
2115614S	Mixte	Lorient	22/10/2025	31/12/2026
2115615S	Mixte	Vannes	22/10/2025	31/12/2026
2115616S	Mixte	Cesson-Sévigné	22/10/2025	31/12/2026
2115617S	Mixte	Saint-Malo	22/10/2025	31/12/2026
2115618S	Mixte	Quimper	22/10/2025	31/12/2026

Source : GREF Bretagne #2394088F