Permis d'exploitation pour les débits de boissons + Hygiène alimentaire

Non-certifiante | Formation continue

Réf. : 26193077F — Mise à jour : 7 janvier 2026

Organisme responsable : **AF SEF**

Présentation de la formation

Objectifs

- Acquérir les capacités nécessaires pour organiser et gérer leurs activités dans des conditions d'hygiène conformes aux attendus de la réglementation
- Comprendre et adapter la mise en œuvre de ces capacités pour permettre la satisfaction du client
- Être capable de mettre en pratique les connaissances suivantes : normes législatives, réglementaires applicables aux débits de boissons et restaurants
- Prévention et lutte contre l'abus d'alcool, le tabagisme, les stupéfiants, les nuisances sonores, les discriminations ; règles d'animation des débits de boissons et restaurants

Programme

PERMIS D'EXPLOITATION

Première partie

L’obligation de formation au permis d’exploitation ; Le cadre législatif et réglementaire ; Les sources de droit et les applications ; La codification des débits de boissons ; La police administrative générale ; La police administrative spéciale

Deuxième partie

Les conditions d’ouverture d’un débit de boissons ; Les conditions liées à la licence Les conditions liées à la personne ; Les déclarations préalables à l’ouverture ; La vie d’une licence ; Les débits temporaires

Troisième partie

Les fermetures administratives des débits de boissons et des restaurants ; Les fermetures judiciaires des débits de boissons ; Les obligations d’exploitation ; Les obligations d’exploitation liées à l’établissement ; Les obligations de prévention et de protection de la santé publique ; Les obligations de prévention et de protection de l’ordre public

Quatrième partie

Les arrêtés préfectoraux et municipaux relatifs a l’installation ; Les arrêtés préfectoraux et municipaux relatifs à l’exploitation

HYGIÈNE ALIMENTAIRE

Partie 1

- Connaitre et comprendre
- Identifier les grands principes de la règlementation
- Identifier textes applicables et les principes sanitaires en restauration
- Identifier les responsabilités juridiques engagées par les professionnels
- Présentation du GBPH en restauration (intérêt et limites)
- Ex se familiariser avec le GBPH sur les Contrôles des denrées à réception

- Le vademecum d'inspection : les attentes et les réponses
- Identifier les risques liés aux aliments pour le consommateur : Les dangers microbiens éléments clés ; Identifier les dangers physiques et chimiques ; Jeux du Vrai Faux/ Contrôles des températures ; QCM récapitulatif & conclusion de Jl J2

Partie 2 : Appliquer les règles et contrôler leur mise en œuvre
- Présentation des FBP du GBPH
- Exo : Identifier les risques / produits et mesures à mettre en œuvre
- Exo : le jeu des photos (stockage au froid et traçabilité)
- Exo : Traitement des déchets et gestion des invendus ; Présentation d'un PMS type pour restaurateur ; Construire et organiser les documents HACCP ; Exo : rédaction HACCP et PMS Tour de table : Comment allez-vous appliquer ces connaissances et bonnes pratiques ?

Conclusion : Être un acteur responsable du CHR, c'est aussi positionner le respect de l'hygiène et de la sécurité alimentaires dans le système du management professionnel de son activité.

Certifications préparées et métiers visés

Niveau d'entrée	Niveau de sortie
Sans niveau spécifique	**Sans niveau spécifique**

Métiers associés

G1401 — Assistance de direction d'hôtel-restaurant
G1402 — Management d'hôtel-restaurant
G1403 — Gestion de structure de loisirs ou d'hébergement touristique

Dates et lieux de formation

N° session	Modalité	Lieu	Du	Au
2166763S	Mixte	Rennes	12/01/2026	31/12/2026

Source : GREF Bretagne #26193077F