

# Pack PERMIS D'EXPLOITATION - HYGIENE ALIMENTAIRE - Session 1\_Le Gosier

CPF FORMACODE  
Non 42766 - 21547

TYPE D'ACTION  
Formation continue

DOMAINE D'ACTIVITÉ  
Sport, loisirs, tourisme » Hôtellerie  
restauration

LIEU(X)  
Agence du Gosier - Lycée des Métiers de  
l'Hôtellerie et du Tourisme "Violetta  
Chaville"

DURÉE TOTALE DE LA FORMATION  
42 heures

Heures en centre  
42 heures

NOMBRE DE PARTICIPANTS  
16

PUBLIC CIBLE  
Demandeur d'emploi

Demandeurs d'emploi mûrissant un  
projet de création ou de reprise d'un  
établissement des secteurs de  
l'hôtellerie et de la restauration  
Mixité hommes/femmes

MODALITÉS D'ACCÈS  
Entretien

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES  
Atelier thématique  
Formation collective  
Formation présentielle

CERTIFICATION VISÉE  
Attestation

Attestations de suivi de formation  
Cerfa Permis d'exploitation

TARIF  
Pour les demandes individualisées, les  
prises en charge et financement, veuillez  
consulter la Conseillère en Formation  
Professionnelle



## Dates prévisionnelles et délais d'accès

Date butoir d'inscription : 27/04/2026

Début de formation : 04/05/2026

Fin de formation : 13/05/2026

## OBJECTIF(S)

Cette formation vise à permettre aux futurs exploitants de débits de boissons ou d'établissements de restauration commerciale d'acquérir les connaissances réglementaires indispensables à l'exploitation d'un établissement, en matière de législation, de responsabilité, ainsi qu'en hygiène alimentaire, afin de garantir la conformité, la sécurité sanitaire et la qualité de l'accueil dans leur activité.

Elle permet aux demandeurs d'emploi de :

- Savoir mettre en œuvre des principes d'hygiène alimentaire en établissement de restauration commerciale
- Acquérir une bonne maîtrise de l'exploitation spécifique d'un débit
- Maîtriser les obligations particulières de la vente d'alcool
- Connaître les normes législatives, réglementaires et jurisprudentielles qui leur sont applicables

## PRÉ-REQUIS

- Bonne compréhension du français oral et écrit ;
- Être majeur (obligatoire pour l'obtention du permis d'exploitation) ;
- Avoir un projet de création, de reprise ou de gestion d'un établissement de restauration ou de débit de boissons ou être en activité dans le secteur.

## CONTENU DE LA FORMATION

Connaître et maîtriser la réglementation et les obligations d'un débit de boissons :

- Cadre législatif et réglementaire
- Condition d'ouverture d'un débit de boisson
- Obligations d'exploitation
- Fermetures administratives et judiciaires

## FINANCEMENT

France Travail

## CONTACTS

### TRESOR Ludmilla

Assistante de formation

ludmilla.tresor@gretaguadeloupe.fr

0590 01 03 58 - 0690 99 90 92

### Référent Handicap

referent.handicap@gretaguadeloupe.fr

Notre référent handicap est à votre écoute pour l'analyse de vos besoins spécifiques.

## RESTAURATION

Salle de restauration interne disponible.

De nombreux restaurants à proximité

## TRANSPORT

Zone desservie par transport collectif

## ACCESSIBILITÉ

Nos formations sont accessibles aux personnes en situation de handicap.

## Connaître les règles d'hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale :

- Identifier les grands principes de la réglementation en relation avec la restauration commerciale
- Mettre en œuvre les principes de l'hygiène en restauration commerciale
- Connaître les aliments et les risques pour le consommateur
- Connaître les fondamentaux de la réglementation communautaire et nationale

## DÉBOUCHÉS

La formation permet d'accéder ou de se mettre en conformité avec les exigences réglementaires pour les activités suivantes :

- Création ou reprise d'un **bar, restaurant, snack, food truck, café-concert, pizzeria, brasserie ou salon de thé** ;
- Exploitation d'un **débit de boissons** (licence III ou IV) ou d'un établissement de **restauration commerciale** ;
- Développement d'une activité de **vente à emporter** ou de **traiteur** ;
- Mise en conformité pour les professionnels déjà en activité ;
- Accès à des postes de **gestionnaire, responsable d'établissement, gérant de point de vente** dans le secteur de la restauration ou de l'hôtellerie.

## MODALITÉS D'ÉVALUATION

- **Évaluations formatives** tout au long de la formation (quiz, études de cas, mises en situation) pour valider la compréhension des contenus ;
- **Remise d'une attestation de formation** par module (Permis d'exploitation et Hygiène alimentaire), conditionnant l'obtention des autorisations officielles ;
- **Présence obligatoire** sur l'intégralité des sessions pour valider la formation conformément à la réglementation en vigueur.

## MOYENS PÉDAGOGIQUES

Cours magistral

Animation pédagogique et interactive

Mise en situation réelle

## Taux de réussite

100 %