

# Pack PERMIS D'EXPLOITATION - HYGIENE ALIMENTAIRE - Session 2\_Les Abymes

**CPF** FORMACODE  
Non 42766 - 21547

**TYPE D'ACTION**  
Formation continue

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

**LIEU(X)**  
Agence des Abymes - Résidence Les  
Cannelières à Providence aux Abymes

**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

**FINANCEMENT**



## Dates prévisionnelles et délais d'accès

Date butoir d'inscription : 06/05/2026

Début de formation : 29/05/2026

Fin de formation : 08/06/2026

## 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

## CONTACTS

### GAMON Suzanne

Assistante de formation

suzanne.gamon@gretagadeloupe.fr

Téléphone 0690 31 69 51

### Référent Handicap

referent.handicap@gretagadeloupe.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 %