Pack PERMIS D'EXPLOITATION - HYGIENE ALIMENTAIRE - Session 5_Les Abymes

CPF
PLAIDEUR Loïc

FORMACODE
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 : 15/11/2026
Début de formation : 04/12/2026
Fin de formation : 14/12/2026

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

France Travail

CONTACTS

Suzanne GAMON
Assistante de formation
suzanne.gamon@gretaguadeloupe.fr
Téléphone 0690 31 69 51
Valérie GERAN
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 %

Dernière mise à jour: 10/11/2026 - 11:54