

PARCOURS DE FORMATION CERTIFIANT DEVENIR RÉFÉRENT QUALITÉ SÉCURITÉ PRÉVENTION EN DÉBIT DE BOISSONS ALCOOLISÉES ET RESTAURATION COMMERCIALE

Cette formation a pour objectif de préparer à certifier les compétences complémentaires des exploitants ou de leurs équipes en qualité, sécurité et prévention dans le contexte d'un établissement de débit de boissons alcoolisées ou de restauration commerciale.

Elle permet de répondre aux exigences réglementaires fixées par mais développe des compétences beaucoup plus approfondies tant dans le domaine technique, juridique, management, sécurité au travail et sécurité sanitaire des aliments et des débits de boissons alcoolisées.

MODALITÉS

Durée 4,5 jours, (31.30 heures) - 9h00 à 17h30 avec une pause déjeuner (repas pris en commun)

Lieux au centre de formation ou sur le site de l'entreprise

* **Type de formation** : Formation présentielle inter ou intra-entreprise

Public visé

La formation est accessible à tout(e) salarié(e) souhaitant devenir référent qualité sécurité prévention en débit de boissons alcoolisées et restauration commerciale

Nombre de participants

- de 6 à 10 participants maximum

Prérequis nécessaire

La formation est accessible sans conditions de niveaux d'études.

Toutefois, il est conseillé au/ à la candidat(e) d'être en capacité de :

- Savoir correctement lire et écrire
- Maîtriser les principaux outils informatiques de bureautique
- Avoir au moins 1 an d'expérience dans un domaine de métier de bouche

Moyens et méthodes pédagogiques

Le formateur alternera entre contenu théorique et mises en pratique.

Le formateur utilisera les outils suivants :

- Support de formation PPT
- Activités interactives : jeux, brainstorming, cas pratiques, quiz, etc...

Modalités d'évaluation de la satisfaction

- Questionnaire d'évaluation après la formation

Modalités de positionnement :

- Évaluation des connaissances ou auto-positionnement sur des compétences



Objectifs opérationnels et compétences visées par cette formation

A l'issue de cette formation, vous aurez la capacité de :

- + Identifier les grands principes de la réglementation sur la consommation d'alcool,
- + Maîtriser les grands principes de l'hygiène et la mise en place d'un système de traçabilité,
- + Sensibiliser et responsabiliser aux obligations de la vente d'alcool et autres nuisances,
- + Sensibiliser et responsabiliser aux obligations liées aux personnes,
- + Adopter une posture de référent sur la distribution de boissons alcoolisées,

LE CONTENU PEDAGOGIQUE

1. IDENTIFIER LES GRANDS PRINCIPES DE LA RÉGLEMENTATION SUR LA CONSOMMATION D'ALCOOL

- Identifier les textes de loi sur la consommation d'alcool dans un objectif de respect des obligations d'un exploitant,
- Identifier les autorités administratives dans la vente de boissons alcoolisées afin de connaître l'autorité compétente (Maire, Préfet – Ministère de l'Intérieur) et les pouvoirs spécifiques de chaque administration,
- Identifier les conséquences administratives et sanitaires d'un contrôle dans l'objectif de se préparer à un contrôle par l'administration,
- Reconnaître les différents types de boissons alcoolisées autorisées ou interdites et les quantités d'alcool à servir dans un objectif de formation des exploitants et des équipes,
- Appréhender les notions de délits, d'infractions et de mise en danger de la vie d'autrui pouvant engager la responsabilité civile et pénale des personnes morales et physiques afin de connaître l'existence préalable des obligations particulières liées à l'exploitation de débits de boissons alcoolisées,
- Assimiler les dispositions relatives aux débits de boissons dans les codes de la santé publique et des collectivités territoriales

2. MAÎTRISER LES GRANDS PRINCIPES DE L'HYGIÈNE ET LA MISE EN PLACE D'UN SYSTÈME DE TRAÇABILITÉ

- Réaliser une documentation adaptée à l'entreprise dans le cadre d'une démarche Politique Qualité pour se rendre autonome sur ses mises à jour,
- Mettre en place les prérequis du PMS (nettoyage et désinfection, gestion des déchets, qualité de l'eau, gestion du personnel, marche en avant...) afin de rendre efficace et cohérente la gestion de l'hygiène dans toute entreprise avec une traçabilité documentée et suivie
- Utiliser les outils disponibles pour initier une politique de RSD (Responsabilité Sociétale et de Développement Durable)
- Assurer la traçabilité des boissons alcoolisées en amont et en aval pour appréhender correctement une gestion de crise

L'équipe de BIOFAQ est à votre écoute pour étudier les aménagements nécessaires au suivi de votre formation.

BIOFAQ Laboratoires – 491 rue Charles Nungesser – Mas des Cavaliers II – 34130 MAUGUIO

Tél : 04 67 06 05 75 – Fax : 04 67 92 08 23 – contact@biofaq.fr – www.biofaq.fr

R.C.S. Montpellier 437 949 753 – APE : 7120 B SIRET : 437 949 753 000 28 – TVA intracommunautaire FR 824 379 497 53 N° de

formateur 9134.04945.34 Préfecture L.R. Montpellier. Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'état.

21/05/2021 V3



La certification qualité a été délivrée au titre de la catégorie d'action suivante : ACTIONS DE FORMATION



🎓 - Modalités d'évaluation des acquis :

- Évaluation du transfert des acquis en situation professionnelle grâce à une évaluation à froid puis mise en place de mesures correctives si nécessaire en fonction des retours et attentes

Validation de la formation

- Parchemin de certification
- Remise d'une attestation de formation **Rofhya**,
- Remise au stagiaire du support de formation et de la documentation dans une clé USB

📄 Modalités et délai d'accès

- Pour accéder à cette formation, il suffit d'envoyer un mail à l'adresse suivante **formation@biofaq.fr** au minimum 2 mois avant la date du début de la formation qui précède les épreuves de certification.
- Les délais d'accès sont variables et dépendent du calendrier des formations.

♿ Accessibilité

- Nous sommes disponibles pour échanger avec vous sur vos besoins afin de mettre en place les solutions optimales pour vous accueillir.

- Merci de nous envoyer un message sur la boîte mail : **formation@biofaq.fr**

3. SENSIBILISER ET RESPONSABILISER AUX OBLIGATIONS DE LA VENTE D'ALCOOL ET AUTRES NUISANCES

- Former les exploitants et les équipes aux principes et aux risques de l'alcool dans un objectif de lutte contre l'ivresse, l'alcoolisme et la dépendance à l'alcool et ses dérivés,
- Sensibiliser les exploitants et les équipes à la lutte contre la prostitution, le racolage, la vente et la consommation de la drogue et les autres stupéfiants,
- Sensibiliser les exploitants et les équipes à la lutte contre les nuisances sonores, les attroupements à l'entrée de l'établissement, sur le parking, l'aménagement de la terrasse et l'accès à la voie publique,
- Transmettre les principes du respect des dispositions administratives (respect des horaires, affichage, ...) afin d'éviter aux exploitants des sanctions pouvant engager des responsabilités administratives, civiles et judiciaires.

4. SENSIBILISER ET RESPONSABILISER AUX OBLIGATIONS LIÉES AUX PERSONNES

- Sensibiliser les exploitants et les équipes dans l'objectif d'adopter une conduite responsable vis-à-vis des mineurs,
- Sensibiliser les exploitants et les équipes à la vigilance lors de la vente d'alcool en période festive, au niveau scolaire, universitaire et de la conduite sur la voie publique,
- Former les exploitants à la mise en place d'un programme de lutte contre les discriminations, l'atteinte aux personnes et le harcèlement,
- Former les équipes à la maîtrise de la sécurité au travail, les risques encourus par le métier,
- Sensibiliser les exploitants et les équipes à la prise en charge une personne en situation de handicap.

5. ADOPTER UNE POSTURE DE RÉFÉRENT SUR LA DISTRIBUTION DE BOISSONS ALCOOLISÉES

- Adopter une attitude responsable et légitime dans un objectif d'exemplarité,
- Transmettre et chercher l'adhésion des exploitants et des équipes sur les notions de consommation d'alcool,
- Responsabiliser les exploitants et les équipes vis-à-vis de la sécurité alimentaire et sanitaire,
- Réaliser une veille réglementaire régulière dans un objectif de mise en place de plans d'action,
- Sensibiliser les exploitants et les équipes à la notion de coût, budget et rentabilité afin de garantir la pérennité de l'entreprise.

€ TARIFS:

1. Formation inter-entreprises par stagiaire

- Formation de 4,5 jours (31,30 heures) : taux horaire de 75.00 € (sans TVA) soit **2 362,50 € TTC / dispensé de TVA selon le code des impôts**

Formateur Référent et Contact : Mr Hassen HICHRI

Mail : formation@biofaq.fr/ contact@biofaq.fr

Téléphone : Tel : 04 67 06 05 75 / 06 72 94 73 10