ORGANISME DE FORMATION & CONSEIL

N° ACTIVITÉ: 93830543283
ACCRÉDITÉ DRAFF: 9303453962017

NOS COORDONNÉES :
04.94.88.58.59

ADRESSE :
245 AVENUE DE L'UNIVERSITÉ
LE NOUVEAU PARC ST CLAIR
83160 LA VALETTE DU VAR

Formation « Permis d'exploitation »
D'un débit de boisson

Agréée par le ministère de l'intérieur

et Formations « Vente additionnelle », « Techniques de vente de vin et lire un bilan », « HACCP » et « Accueil public en situation de handicap »

Objectif de La formation Permis d'exploitation

La loi oblige de suivre une formation « Permis d'exploitation » avant l'ouverture d'un établissement vendant de l'alcool.

Maîtriser l'environnement juridique des débits de boissons
Appliquer les conditions liées à l'ouverture d'un bar, restaurant…
Respecter les obligations liées à l'exploitation d'un débit de boissons
Repérer les éléments de la règlementation locale
Comprendre les ratios indicateurs commerciaux

Offre actualisée 2021

N° ACTIVITÉ: 93830543283
ACCRÉDITÉ DRAFF: 9303453962017

NOS COORDONNÉES :
04.94.88.58.59

ADRESSE :
245 AVENUE DE L'UNIVERSITÉ
LE NOUVEAU PARC ST CLAIR
83160 LA VALETTE DU VAR

Public : Tout public

Financement : CPF, Plan de développement des compétences, AIF

Prérequis : aucun

Accès à la formation : Entrée et sortie permanente. Action de formation accessible aux publics en situation de handicap

Modalités du dispositif d'évaluation : évaluations des acquis en fin de formation

Validation : attestation de formation

Synopsis de la formation

Maîtriser les conditions d'ouverture d'un débit de boisson ou d'un restaurant

- Le Permis d'Exploitation en détail
- Les différentes licences et catégories de boissons
- Les formalités légales

Identifier le cadre législatif

- Les organisations administratives et juridique
- Les responsabilités pénales et civile
- Les délits et infractions

Assurer les obligations de protection de la sante publique et de protection de l'ordre public

- L'alcool et ses dangers
- Les mineurs
- Les femmes enceintes
- Open bar et « Happy hours »
- Les stupéfiants, le tabac et les jeux
- Les nuisances sonores

Offre actualisée 2021

N° ACTIVITÉ: 93830543283
ACCRÉDITÉ DRAFF: 9303453962017

NOS COORDONNÉES :
04.94.88.58.59

ADRESSE :
245 AVENUE DE L'UNIVERSITÉ
LE NOUVEAU PARC ST CLAIR
83160 LA VALETTE DU VAR

Appliquer les obligations liées à l'établissement

- Les Affichages obligatoires
- L'occupation du domaine public
- La vidéo protection
- La sécurité incendie
- L'accessibilité

Respecter les obligations en matière d'hygiène

- Les bonnes pratiques d'hygiène
- Les documents obligatoires

Appliquer le droit du travail

- L'embauche des salariés
- Les contrats de travail et horaires
- Les obligations

Comprendre les ratios indicateurs commerciaux

- Les coefficients
- Les marges
- Les prix de vente

EVALUATION DES CONNAISSANCES

Méthodes pédagogiques :

La formation est animée en visio conférence par des professionnels du secteur CHR afin qu'elle soit concrète et opérationnelle. Ainsi, les apports théoriques sont complétés par des échanges et études de cas de chaque stagiaire, de son établissement et de ses éventuelles problématiques.
Le formateur utilise des supports audiovisuels et les documents importants sont remis en même temps que le livret stagiaire.

Lors de la formation plusieurs méthodes et technique sont utilisées afin de mettre le stagiaire au cœur de son apprentissage dont il est acteur en permanence. Une alternance des différentes méthodes active, démonstrative, interrogative et expositive est réalisée lors des animations de séquences de formation.
Les techniques utilisées sont : mise en situation, jeux de rôle, étude de cas et brainstorming.

Offre actualisée 2021

N° ACTIVITÉ: 93830543283
ACCRÉDITÉ DRAFF: 9303453962017

NOS COORDONNÉES :
04.94.88.58.59

ADRESSE :
245 AVENUE DE L'UNIVERSITÉ
LE NOUVEAU PARC ST CLAIR
83160 LA VALETTE DU VAR

Moyens pédagogiques : Ressources et vidéos pédagogiques, échange avec des professionnels de terrain.

Formation « Vente additionnelle »

Objectif de la formation

Adopter une posture professionnelle lors de l'accueil
Définir les besoins en fonction du client
Proposer une offre adaptée en élargissant les opportunités de vente
Conclure la vente et prendre congés

+ Techniques de vente de vin

Appréhender les connaissances fondamentales sur les vins
Utiliser les mots exacts pour parler du vin, de ses caractéristiques
Savoir proposer les bons vins pour chaque client et chaque circonstance, acquérir plus d'aisance dans la relation commerciale

+ Comprendre le bilan comptable d'un établissement touristique

Qu'est-ce que le bilan : photographie du patrimoine de l'entreprise à chaque instant
Visualiser le contenu et les spécificités de l'actif du bilan
Le passif du bilan : définition et prise de connaissance du contenu qui le caractérise
L'actif du bilan : définition et prise de connaissance du contenu qui le caractérise
Visualiser certains types de Produits et leurs spécificités
Focus sur le résultat (bénéfice/perte) dans le cadre d'un compte de résultat

Offre actualisée 2021

N° ACTIVITÉ: 93830543283
ACCRÉDITÉ DRAFF: 9303453962017

NOS COORDONNÉES :
04.94.88.58.59

ADRESSE :
245 AVENUE DE L'UNIVERSITÉ
LE NOUVEAU PARC ST CLAIR
83160 LA VALETTE DU VAR

Public : Tout public

Financement : CPF, Plan de développement des compétences, AIF

Prérequis : aucun

Accès à la formation : Entrée et sortie permanente. Action de formation accessible aux publics en situation de handicap

Modalités du dispositif d'évaluation : évaluations des acquis en fin de formation

Validation : attestation de formation

Programme

Identifier les méthodes d'accueil et reconnaître les postures professionnelles

- Comprendre l'importance de la première impression
- Découvrir les techniques de communication verbale et non verbale

Reconnaître les différents types de clients et leurs besoins

- Distinguer les différents profils de clients
- Définir et utiliser l'outil SONCAS
- Comprendre la gestion des clients difficiles
- Identifier les besoins du client

Apprendre la présentation des produits

- Connaître les différents types de produits
- Recommander des produits en fonction des besoins identifiés
- Savoir répondre aux objections des clients
- Pratiquer la vente additionnelle et de substitution

Formuler la prise de congés

- Clôturer une vente
- Utiliser les différentes formules de prise de congé

Offre actualisée 2021

ORGANISME DE FORMATION & CONSEIL

N° ACTIVITÉ: 93830543283
ACCRÉDITÉ DRAFF: 9303453962017

NOS COORDONNÉES :
04.94.88.58.59

ADRESSE :
245 AVENUE DE L'UNIVERSITÉ
LE NOUVEAU PARC ST CLAIR
83160 LA VALETTE DU VAR

Plan de développement des compétences HACCP

Public :
Cette formation s'adresse à tous publics sans prérequis avec pour objectif d'acquérir de nouvelles compétences et d'occuper son poste de travail en respectant les règles d'hygiène et de sécurité. A la fin de cette formation le stagiaire aura acquis les connaissances et le savoir-faire nécessaire pour occuper son poste en toute sécurité en matière d'hygiène au sein d'un établissement, la maîtrise et savoir-faire des contrôles qualité ainsi que mettre en œuvre la méthode HACCP et d'organiser le Plan de Maîtrise Sanitaire. CRC Formation délivrera aux stagiaires un certificat de formation précisant chaque compétence acquise durant cette période de formation.

Objectifs :

- ✓ Connaître les bonnes pratiques d'hygiène et de sécurité alimentaire.
- ✓ Comprendre l'hygiène et la sécurité alimentaire dans son entreprise.
- ✓ Connaître les réglementations en application et les mettre en pratique.
- ✓ Comprendre le système qualité en place au sein de sa structure.
- ✓ Découvrir la méthode HACCP et mettre en place le raisonnement de cette méthode.
- ✓ Etablir un Plan de Maîtrise sanitaire
- ✓ Connaître et reporter les informations obligatoires sur le Plan de Maîtrise Sanitaire

Modalités de déroulement :
Formation e-learning, exercice sous forme de mise en situation, étude de cas, analyse, évaluation et questionnaire.

Accès : Entrée et sortie permanente. Action de formation accessible aux publics en situation de handicap

Formateur :

- Formateur référent
- Assistance pédagogique tout au long du cursus de formation

Offre actualisée 2021

N° ACTIVITÉ: 93830543283
ACCRÉDITÉ DRAFF: 9303453962017

NOS COORDONNÉES :
04.94.88.58.59

ADRESSE :
245 AVENUE DE L'UNIVERSITÉ
LE NOUVEAU PARC ST CLAIR
83160 LA VALETTE DU VAR

Progression pédagogique :

Module 1. / 4 heures : Aliments et risques pour le consommateur.

- Notions de danger et de risques
- Les dangers microbiens : microbiologie des aliments, principaux pathogène d'origine alimentaire, Toxi-infections alimentaires collectives
- Les autres dangers potentiels : dangers parasites, dangers biologiques (allergènes), dangers physiques, dangers chimiques.
- Mise en situation d'une insatisfaction client et savoir retransmettre les informations au responsable de l'établissement

- Connaître les produits d'hygiène alimentaire et non alimentaire
- Savoir gérer le stockage de ses produits en toute sécurité
- Connaître et respecter les règles d'hygiènes corporelles (conséquences, solutions et techniques de communication à ce sujet)

Module 2. / 6 heures : Les fondamentaux de la règlementation

- Connaître les bonnes pratiques d'hygiène (BPH)
- Connaître et maîtriser les exigences réglementaires et ses obligations par rapport aux différents services officiels (DDPP, DDCSPP, DGCCRF)
- Connaître les risques encourus en cas de non-conformité hygiène et sanitaire.
- Connaître les micro-organismes, virus, bactéries etc…à maîtriser en HACCP et les dangers (microbiologique, physique, chimique, allergène) et les sources de contaminations, le (5 M) pour analyser les risques HACCP.
- Respecter les bonnes pratiques de fabrication et d'hygiène.
- Comment éviter les risques sanitaires
- Assurer la traçabilité et savoir gérer la non-conformité (TIAC, Rappel de produit etc…)
- Maîtriser le GBPH
- Comprendre et savoir déclarer un établissement et savoir ce qu'est un dossier d'agrément sanitaire.
- Connaître les arrêtés ministériels.
- Définition de la méthode HACCP et comprendre l'HACCP au sein de l'entreprise ainsi que les bases et les prérequis.
- Comprendre l'élaboration des diagrammes de fabrications de vos produits.
- Déterminer les points critiques (CCP) en fonction de la production de denrées alimentaires.

Offre actualisée 2021

N° ACTIVITÉ: 93830543283
ACCRÉDITÉ DRAFF: 9303453962017

NOS COORDONNÉES :
04.94.88.58.59

ADRESSE :
245 AVENUE DE L'UNIVERSITÉ
LE NOUVEAU PARC ST CLAIR
83160 LA VALETTE DU VAR

Module 3. / 4 heures : Le plan de maîtrise sanitaire

- Savoir créer ses documents : relevé des températures, contrôle à la réception etc…
- Réaliser un plan de Maîtrise sanitaire
- Comment mettre en place le PMS et le tenir à jour
- Savoir établir ses plannings de nettoyage et de désinfection
- Savoir reporter les informations sur le PMS
- Déterminer les actions correctives pour maîtriser les points critiques de l'établissement

Méthodes pédagogiques

Lors de la formation plusieurs méthodes et technique sont utilisées afin de mettre le stagiaire au cœur de son apprentissage dont il est acteur en permanence. Une alternance des différentes méthodes active, démonstrative, interrogative et expositive est réalisée lors des animations de séquences de formation.
Les techniques utilisées sont : le travail de sous-groupe, mise en situation, jeux de rôle, étude de cas et brainstorming.

Modalités du dispositif d'évaluation : évaluations des acquis en fin de formation. Le stagiaire doit obtenir un minimum de 70% de bonnes réponses sur l'ensemble du test, et un minimum de 50% de bonnes réponses sur chacun des thèmes évalués.

Offre actualisée 2021

ORGANISME DE FORMATION & CONSEIL

N° ACTIVITÉ: 93830543283
ACCRÉDITÉ DRAFF: 9303453962017

NOS COORDONNÉES :
04.94.88.58.59

ADRESSE :
245 AVENUE DE L'UNIVERSITÉ
LE NOUVEAU PARC ST CLAIR
83160 LA VALETTE DU VAR

Formation
L'accueil du public Handicapé dans les ERP

« Code du travail – Loi n°2015-988 du 5 août 2015 – art. 2
Dans les établissements recevant du public dont la capacité d'accueil est supérieure à deux cents personnes, l'employeur met en œuvre une formation à l'accueil et à l'accompagnement des personnes handicapées à destination des professionnels en contact avec les usagers et les clients. »

Déroulé pédagogique :

Les notions, les situations et les différents types de handicaps, la loi du 11 février 2005

• Définir le handicap

• Comprendre ce qui produit les situations de handicap et connaitre les différentes familles de handicap.

• Connaitre et comprendre les fondamentaux de la loi du 11 février 2005, l'ordonnance du 26 septembre 2014, les arrêtes et décrets postérieurs

• Savoir présenter le registre d'accessibilité

Les caractéristiques des différents types de handicaps

• Moteur, Visuel, Auditif, Mental/psychique

• Présenter plus en détail chaque déficience, leurs origines, leurs causes et ce qui les caractérise afin de les identifier et savoir y répondre

L'accueil des personnes en situation de handicap en général et pour chaque type de handicap

Présenter aux stagiaires les attentes des personnes en situation de handicap en général et pour chaque famille de handicap :

• Les comportements à adopter

• Les meilleures façons d'agir, de communiquer et surtout d'informer

• L'accueil par des Fiches FALC

Offre actualisée 2021

Public : Tous les professionnels en contact avec les usagers et les clients dans un ERP

Financement : CPF, Plan de développement des compétences, AIF

Objectifs : Développera des réflexes et techniques afin de participer à la qualité de l'accueil et au confort des visiteurs, usagers et clients en situation e handicap en toute sécurité.

Modalités de déroulement :

Formation e-learning, analyse, évaluation et questionnaire, vidéos et fiches techniques

Durée de la formation en visioconférence : 30 heures
Durée de la formation en ligne : 16 heures
Tarif : 1 400€

Contactez-nous !

www.crc-formation.fr
04.94.88.58.59
contact@crc-formation.fr
245, avenue de l'université
Le nouveau parc St Clair
83160 LA-VALETTE-DU-VAR
Organisme de formation déclaré
N° activité : 93830543293 Accrédité DRAAF : 9303453962017

Offre actualisée 2021