

## FORMATION

# PERMIS DE FORMER pour les MAITRES D'APPRENTISSAGE

Le non-respect de cette obligation (spécifique aux CHR, depuis 2013) peut empêcher l'enregistrement des futurs contrats.

*Un accueil et un suivi  
personnalisés*

### Publics

salariés et chefs  
d'entreprises

### Durée

14h pour formation  
initiale et 4h pour  
formation continue à  
valider tous les 4 ans

### Tarif

210 € net de taxes

### Renseignements et inscriptions auprès de :

Fanny CHATEL  
02 35 06 85 95  
fanny.chatel@ifa-rouen.fr



Pour répondre aux besoins de formation continue des salariés et des chefs d'entreprises du secteur CHR, l'IFA Marcel Sauvage propose un programme d'actions modulaires et peut élaborer des formations «sur mesure»

**IFA** CFA / CEFE  
Marcel Sauvage

Partenaire de votre réussite !

## Objectifs

- Savoir accueillir et intégrer un « apprenant », lui transmettre son savoir et évaluer sa progression
- Connaître l'environnement juridique de l'alternance
- Evaluer les compétences en milieu de travail

## Validation

Pédagogie interactive, mise en situation

## Financement

Pour un chef d'entreprise, un salarié, prise en charge possible en fonction de sa situation

## Intervenant

Conseiller centre de formation CFA

## Calendrier 2015

9 et 23 mars 2015 ; 13 et 27 avril 2015



**Vous êtes**

**CRÉATEURS, REPRENEURS, CHEFS d'ENTREPRISES,  
Cafés, Hébergements, Restaurants**

**VOTRE CCI ACCOMPAGNE  
VOTRE PARCOURS DE FORMATION**

## LES FORMATIONS OBLIGATOIRES

- **Permis d'EXPLOITATION, Permis de VENTE**
- **Hygiène Alimentaire**
- **Permis de FORMER**



## FORMATION

# PERMIS D'EXPLOITATION / DE VENTE D'ALCOOL EN NOCTURNE

Le permis d'exploitation est une formation obligatoire (décret 16 mai 2007). Elle donne lieu à un permis nominatif valable 10 ans.

*Un accueil et un suivi personnalisés*

### > Publics

Tout futur exploitant d'un café, bar, brasserie, restaurateur, discothèque, chambres d'hôtes

### > Durée

. 2,5 jours  
. 1 jour

*Nous consulter*

### > Tarif

560€ net de taxes par stagiaire pour 2,5 jours  
260€ net de taxes par stagiaire pour 1 jour

### Renseignements et inscriptions auprès de :

Centre de Relation Clients  
02 32 100 500  
contact@rouen.cci.fr

### > Objectifs

- Maîtriser l'exploitation spécifique d'un débit de boisson, restaurant, discothèque
- Responsabiliser les chefs d'entreprises sur la prévention et la lutte contre l'alcoolisme, la protection des mineurs
- Appliquer la législation sur les stupéfiants, la revente de tabac, la lutte contre le bruit, la lutte contre la discrimination
- Bénéficier de l'expertise des conseillers CCI dans ce secteur d'activité
- Partager votre expérience avec des chefs d'entreprises de votre secteur d'activité et profiter du réseau des partenaires des CCI

### > Validation

L'évaluation est assurée tout au long de la formation par des études de cas et quiz, des ateliers pratiques : un bilan systématique est réalisé en fin de journée et en fin de stage. Différents supports pédagogiques sont remis en fin de stage (documents papiers, CD Rom...)

### > Financement

Pour un chef d'entreprise, un salarié ou un demandeur d'emploi, prise en charge possible en fonction de sa situation.

### > Intervenant

Conseillers / experts de la CCI d'Alençon  
N° d'agrément : INTD 1241853A

### > Calendrier 2015

CCI ROUEN 8, 9, 10 avril, 7, 8, 9 octobre ; 2, 3, 4 décembre  
CCI DIEPPE 18, 19, 20 mai ; 9, 10, 11 septembre ;  
CCI ELBEUF : 3, 4, 5 juin ; 4, 5, 6 novembre

En partenariat avec  CCI ALENÇON

Organisme agréé par le Ministère de l'Intérieur par arrêté du 10 décembre 2012 n° INTD 124 18 53 A

## FORMATION

# HYGIENE ALIMENTAIRE EN RESTAURATION COMMERCIALE

La loi du 27 juillet 2010 a rappelé l'obligation pour tout restaurant commercial de disposer au sein de son établissement d'une personne au moins formée à l'hygiène alimentaire (décret n 2010\_731 du 24 juin 2011)

*Un accueil et un suivi personnalisés*

### > Publics

Exploitants et salariés d'un restaurant traditionnel, cafétéria et restauration rapide.

### > Durée

14h soit 2 jours

### > Tarif

210 € net de taxes

### Renseignements et inscriptions auprès de :

Sonia POTDEVIN  
02 35 52 85 41  
sonia.potdevin@ifa-rouen.fr

### > Objectifs

- Acquérir les connaissances de base en hygiène alimentaire (dangers microbiens et autres dangers chimiques, biologiques..)
- Maîtriser les dangers microbiologiques (manipulation, matières premières, méthode de travail..)
- Connaître les fondamentaux de la réglementation et mettre en place le plan de maîtrise sanitaire
- Etudes de cas pratiques sur des préparations culinaires dans une cuisine professionnelle

### > Validation

L'évaluation est assurée tout au long de la formation par des analyses de cas pratiques et des travaux en ateliers dans une cuisine professionnelle.

### > Financement

Pour un chef d'entreprise, un salarié ou un demandeur d'emploi, prise en charge possible en fonction de sa situation.

### > Intervenant

Enseignants en centre de formation agréé  
n° 23 0022 23 2012 au répertoire ROFHYA

### > Calendrier 2015

2 et 3 avril 2015  
Novembre et décembre