



SARL VISAMODE-VISAEVOLUTION, AUBERVILLIERS (93300) - Tel. : **06 09 72 64 34** E-Mail. : visaevolution@gmail.com

SARL, capital 7 500 € - 449 692 136 RCS BOBIGNY - Enregistré sous le numéro 11 93 07207 93. Cet enregistrement ne vaut pas agrément d'état. DRIAFA IDF ROFHYA N°110506332016

Ministère de l'Intérieur NOR INTD1801568A – INRS Habilitation n°1462130/2019/SST-01/Q/12 – DATADOCKE. Certification QUALIOPI - 5 octobre 2020 - Accréditation N°5-0616

Formation spécifique en matière d'hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements.

Conformément à l'[article L. 6313-1 du code du travail](#), cette formation est caractérisée comme une action d'adaptation et développement des compétences.

PUBLIC CONCERNE : Personnels travaillant en restauration.

PRE-REQUIS : connaissance des savoirs de base (lire, écrire ou compter).

COMPETENCES EVALUEES : Pas d'évaluation.

MODALITES et DELAIS D'ACCES :

- Convention prescripteur
- Si vous demandez le financement d'un tiers payant (AKTO, OPCOEP, ou autres), prévoir un délai d'accès de 45 à 60 jours entre la demande de subvention et le début de la formation
- S'agissant d'une formation intra entreprise, les conditions d'accueil et d'accès des publics en situation de handicap seront traitées au cas par cas.

DUREE TOTALE DE LA FORMATION : 14 heures

TYPE :

Intra/En présentiel/situation de travail : Après un diagnostic approfondi permettant au formateur de confirmer le projet, les attentes de l'entreprise et le niveau des participants, le formateur se déplace dans votre établissement.

FREQUENCE :

2 jours de 7 heures.

LIEU : Dans l'établissement du contractant ou salle réservée par lui-même

Tarif sur la convention/devis.

FORMATEUR : Confirmé et expérimenté QHSE. Les noms, titres et qualités de/des intervenant(s) seront précisés à l'établissement de la convention.

MOYENS PEDAGOGIQUES ET TECHNIQUES DEPLOYES POUR LA MISE EN ŒUVRE DE LA FORMATION.

1. Méthodes pédagogiques :

La méthode du centre est la méthode des cas, elle a pour but de permettre aux participants d'appliquer l'enseignement reçu via des exercices fictifs et d'acquérir les principes de bonnes pratiques d'hygiène.

2. Outils pédagogiques : Les supports de cours seront transmis en version papiers ou numériques, ils seront adaptés par le formateur afin de répondre aux différents profils des participants et leur permettre ainsi de se les approprier.

3. Modalités de contrôle :

Évaluation formative en cours de formation orale et/ou écrite, à l'appréciation du formateur.

Validation des connaissances par une évaluation de fin de formation (individuelle et nominative), mode au choix du formateur « étude de cas, Quiz, QCM... » qui sera corrigée et appréciée et permettra la délivrance de l'attestation certifiée DRIAFA (20% étant le seuil acceptable de mauvaises réponses). Dans le mois suivant la formation, il sera transmis au candidat, en échec, des éléments sur des points ciblés et proposés une seconde évaluation afin d'obtenir l'attestation certifiée DRIAFA.

SANCTION : Attestation d'assiduité à la formation, délivrée en fin de stage, certifiée DRIAFA (voir conditions – modalités de contrôle)

Validité permanente : oui

Certification partielle : non

Lien avec certification CQP enregistré au RNCP : non

Bloc de compétence : non

Equivalence passerelle : non

Débouchés : Adaptation des compétences

SUIVI PEDAGOGIQUE : Durant les 3 mois suivant la formation, chaque participant bénéficiera d'un accompagnement personnalisé. Nos formateurs répondront par voie électronique à toutes les éventuelles questions qui pourraient subsister sur le thème abordé au cours de la formation et apporteront des compléments d'explication, à distance via (zoom, whatsapp, téléphone, échanges de courriels ou autres...).

Objectifs :

Ce référentiel permet de mettre en place la formation destinée à des personnels d'entreprises de restauration commerciale pour qu'ils puissent acquérir les capacités nécessaires pour organiser et gérer leurs activités dans des conditions d'hygiène conformes aux attendus de la réglementation et permettant la satisfaction du client.

Il est constitué d'un référentiel de capacités qui identifie les activités que les stagiaires doivent être capables de réaliser à l'issue de la formation.

Il est suivi d'un référentiel de formation dans lequel se trouve la liste des savoirs associés permettant d'aboutir aux objectifs de formation.

Enfin, un document d'accompagnement indiquera les modalités et les conditions possibles de mise en œuvre de ce référentiel.



SARL VISAMODE-VISAEVOLUTION, AUBERVILLIERS (93300) - Tel. : 06 09 72 64 34 E-Mail. : visaevolution@gmail.com

SARL, capital 7 500 € - 449 692 136 RCS BOBIGNY - Enregistré sous le numéro 11 93 07207 93. Cet enregistrement ne vaut pas agrément d'état. DRIAAF IDF ROFHYA N°110506332016

Ministère de l'intérieur NOR INTD1801568A - INRS Habilitation n°1462130/2019/SST-01/Q/12 - DATADOCKE. Certification QUALIOPI - 5 octobre 2020 - Accréditation N°5-0616

Formation ALLERGENES : MAITRISE ET PREVENTION

PUBLIC VISE : professionnels évoluant dans les métiers de bouche et autres publics

PRE-REQUIS : connaissance des savoirs de base (lire, écrire ou compter).

COMPETENCES EVALUEES : Pas d'évaluation.

MODALITES et DELAIS D'ACCES :

- Informations participants
- Convention prescripteur
- Le délai d'accès est d'environ deux mois (possibilité intervention immédiate)
- S'agissant d'une formation intra entreprise, les conditions d'accueil et d'accès des publics en situation de handicap seront traitées au cas par cas.

DUREE : 1 Jour/7 heures

TYPE et TARIF :

Intra/En présentiel/situation de travail :

Nous contacter

FORMATEUR : Confirmé et expérimenté QHSE. Les noms, titres et qualités de/des intervenant(s) sont précisés dans la convention.

MOYENS PEDAGOGIQUES ET TECHNIQUES DEPLOYES POUR LA MISE EN ŒUVRE DE LA FORMATION.

1. Méthode pédagogique :

Cette méthode des cas sur exercices réels a pour but de permettre aux participants d'appliquer immédiatement l'enseignement reçu. Cette méthode de nature hétérogène, peut être décrite comme une alternance, répétée autant de fois que nécessaire. La pluralité des mises en situation permet au formateur de conduire son intervention en conjuguant les apports théoriques et pratiques adaptés. Il engage également, les participants à des périodes réflexives (auto évaluation), leur permettant de mettre en application les nouveaux savoirs à la réalisation de tâches précises, actées par des évaluations formatives.

2. Outils pédagogiques :

Les supports de cours sont en format papier ou numérique, ils sont adaptés par le formateur afin de permettre à l'apprenant de se les approprier.

3. Modalités de contrôle :

Évaluation formative en cours de formation orale et/ou écrite, à l'appréciation du formateur.

Validation des connaissances par une évaluation de fin de formation (individuelle et nominative), mode au choix du formateur « Etude de cas, Quizz, QCM... » qui sera corrigée et appréciée.

SANCTION : Attestation d'assiduité à la formation, délivrée en fin de stage

Validité permanente : oui

Certification partielle : non

Lien avec certification CQP enregistré au RNCP : non

Bloc de compétence : non

Equivalence passerelle : non

Debouchés : Adaptation des compétences

SUIVI PEDAGOGIQUE : Durant les trois mois suivant la formation, chaque participant bénéficiera d'un accompagnement personnalisé. Nos formateurs répondront par voie électronique à toutes les éventuelles questions qui pourraient subsister sur le thème abordé au cours de la formation et apporteront des compléments d'explication, à distance via (zoom, whatsapp, téléphone, échanges de courriels ou autres...).

OBJECTIF ET COMPETENCES VISEES

Connaissance des allergènes et de la réglementation liée.

Être capable d'identifier et de prévenir les risques d'allergies alimentaires.



SARL VISAMODE-VISAEVOLUTION, AUBERVILLIERS (93300) - **Tel. : 06 09 72 64 34** E-Mail. : visaevolution@gmail.com

SARL, capital 7 500 € - 449 692 136 RCS BOBIGNY - Enregistré sous le numéro 11 93 07207 93. Cet enregistrement ne vaut pas agrément d'état. DRIAAF IDF ROFHYA N°110506332016

Ministère de l'intérieur NOR INTD1801568A – INRS Habilitation n°1462130/2019/SST-01/Q/12 – DATADOCKE. Certification QUALIOPI - 5 octobre 2020 - Accréditation N°5-0616

Formation TECHNIQUES DE VENTE EN BOUTIQUE

PUBLIC VISE : Vendeur, responsable en vente, reconversion pro.

PRE – REQUIS : Maîtriser les savoirs de base : lire, écrire et compter.

COMPETENCES EVALUEES : Pas d'évaluation.

MODALITES et DELAIS D'ACCES :

- Informations participants
- Convention prescripteur
- Le délai d'accès est d'environ deux mois (possibilité intervention immédiate)
- S'agissant d'une formation intra entreprise, les conditions d'accueil et d'accès des publics en situation de handicap seront traitées au cas par cas.

DUREE : 6 jours - 42 heures

TYPE et TARIF :

Intra/En présentiel/situation de travail :

Nous contacter

ANIMATEUR : Spécialisé dans son domaine de compétence.

MOYENS PEDAGOGIQUES ET TECHNIQUES DEPOSES POUR LA MISE EN ŒUVRE DE LA FORMATION.

1. Méthode pédagogique :

Cette méthode des cas sur exercices réels a pour but de permettre aux participants d'appliquer immédiatement l'enseignement reçu. Cette méthode de nature hétérogène, peut être décrite comme une alternance, répétée autant de fois que nécessaire. La pluralité des mises en situation permet au formateur de conduire son intervention en conjuguant les apports théoriques et pratiques adaptés. Il engage également, les participants à des périodes réflexives (auto évaluation), leur permettant de mettre en application les nouveaux savoirs à la réalisation de tâches précises, actées par des évaluations formatives.

2. Outils pédagogiques :

Les supports de cours sont en format papier ou numérique, ils sont adaptés par le formateur afin de permettre à l'apprenant de se les approprier.

3. Modalités de contrôle :

Évaluation formative en cours de formation orale et/ou écrite, à l'appréciation du formateur.

Validation des connaissances par une évaluation de fin de formation (individuelle et nominative), mode au choix du formateur « Etude de cas, Quizz, QCM... » qui sera corrigée et appréciée.

SANCTION : Attestation d'assiduité à la formation, délivrée en fin de stage

Validité permanente : oui

Certification partielle : non

Lien avec certification CQP enregistré au RNCP : non

Bloc de compétence : non

Equivalence passerelle : non

Debouchés : Adaptation des compétences

SUIVI PEDAGOGIQUE : Durant les trois mois suivant la formation, chaque participant bénéficiera d'un accompagnement personnalisé. Nos formateurs répondront par voie électronique à toutes les éventuelles questions qui pourraient subsister sur le thème abordé au cours de la formation et apporteront des compléments d'explication, à distance via (zoom, whatsapp, téléphone, échanges de courriels ou autres...).

VOTRE OBJECTIF

Accueillir, orienter la vente, susciter le désir, fidéliser le client.



SARL VISAMODE-VISAEVOLUTION, AUBERVILLIERS (93300) - **Tel. : 06 09 72 64 34** E-Mail. : visaevolution@gmail.com

SARL, capital 7 500 € - 449 692 136 RCS BOBIGNY - Enregistré sous le numéro 11 93 07207 93. Cet enregistrement ne vaut pas agrément d'état. DRIAIF IDF ROFHYA N°110506332016

Ministère de l'Intérieur NOR INTD1801568A – INRS Habilitation n°1462130/2019/SST-01/Q/12 – DATADOCKE. Certification QUALIOPI - 5 octobre 2020 - Accréditation N°5-0616

Formation

ANGLAIS DANS UN CONTEXTE PROFESSIONNEL.

Développer vos connaissances ou trouver un emploi où la maîtrise de la langue est requise.

Public visé par la certification : professionnels ou futurs professionnels

Prérequis selon le niveau visé :

A1 – sans niveau spécifique ;

A2 – niveau A1 ;

B1 – niveau A2 ;

B2 – niveau B1 ;

C1 – niveau B2 ;

C2 – niveau C1.

MODALITES et DELAIS D'ACCES :

- Contrat ou convention prescripteur
- Un test de positionnement d'une heure avec indication du score par compétence
- Auto financement, le délai de démarrage de la formation est de 15 jours
- Si vous demandez le financement (CPF, OPCO, POLE EMPLOI ou autres tiers financeurs), prévoir un délai de 45 à 60 jours entre la demande de subvention et le début de la formation.
- Les conditions d'accueil et d'accès du public en situation de handicap seront traités au cas par cas.

Effectif : Intra entreprise entre 3 et 5 participants (Session de 3 heures)

Inter entreprise entre 6 et 15 participants (Session 7 heures)

A distance 3 à 25 participants (Session de 2 heures deux fois par semaine)

Durée : 100 heures **Fréquence variable**

Type : En présentiel (en intra entreprise, en inter-entreprises) ou à distance.

Dates : Entre le 19 Juin et le 22 décembre 2023

Nombre de session par an : 26

Lieu : Selon le cas.

Tarif net : 3 000 € par participant

FORMATEUR : Confirmé et expérimenté . Les noms, titres et qualités de/des intervenant(s) seront précisés à l'établissement de la convention.

CERTIFICATION :

La certification avec le score officiel sur parchemin sera délivrée, par compétence, à partir du niveau A2.

Pour les candidats n'atteignant pas le niveau seuil A2, une simple attestation de participation, sans score, sera délivrée.

MOYENS PEDAGOGIQUES ET TECHNIQUES

SUPPORTS PEDAGOGIQUE : Manuels, fiches, ordinateur, accès internet.

METHODES PEDAGOGIQUES :

Au travers d'activités riches et variées comme jeux de rôle, exercices d'écoute

A l'orale : Travail intensif sur la communication par des dialogues, discours, questions/réponses

A l'écrit : Etude des structures, vocabulaire et lecture.



SARL VISAMODE-VISAEVOLUTION, AUBERVILLIERS (93300) - Tel. : 06 09 72 64 34 E-Mail. : visaevolution@gmail.com

SARL, capital 7 500 € - 449 692 136 RCS BOBIGNY - Enregistré sous le numéro 11 93 07207 93. Cet enregistrement ne vaut pas agrément d'état. DRIAAF IDF ROFHYA N°110506332016

Ministère de l'Intérieur NOR INTD1801568A – INRS Habilitation n°1462130/2019/SST-01/Q/12 – DATADOCKE. Certification QUALIOPI - 5 octobre 2020 - Accréditation N°5-0616

MODALITES DE CONTROLE

QCM, Mises en situations professionnelles

Validité permanente : oui
Certification partielle : non
Lien avec certification CQP enregistré au RNCP : non
Bloc de compétence : non
Equivalence passerelle : non
Débouchés : Adaptation des compétences

SUIVI PEDAGOGIQUE : Durant les 3 mois suivant la formation, chaque participant bénéficiera d'un accompagnement personnalisé. Nos formateurs répondront par voie électronique à toutes les éventuelles questions qui pourraient subsister sur le thème abordé au cours de la formation et apporteront des compléments d'explication, à distance via (zoom, whatsapp, téléphone, échanges de courriels ou autres...).

OBJECTIFS :

- Acquérir les compétences linguistiques professionnelles permettant de travailler dans les domaines de la vente, l'accueil, l'hôtellerie-restauration-tourisme, ...
- Obtenir une certification.

COMPETENCES VISEES :

1. Ecouter et comprendre une gamme variée d'affirmations, d'interrogations, de conversations brèves et de courtes allocutions enregistrées en anglais afin de collecter et sélectionner les informations pertinentes pour répondre à des questions qui permettent d'apprécier le degré de compréhension de la langue anglaise nécessaires au travail pour des utilisateurs non natifs
2. Lire, comprendre et analyser différents types de documents rédigés en anglais afin de sélectionner les informations pertinentes pour répondre à des questions qui permettent d'apprécier le degré de compréhension de la langue anglaise nécessaires au travail pour des utilisateurs non natifs
3. Rédiger des documents en anglais en mobilisant des structures grammaticales et un vocabulaire adapté afin d'apprécier les aptitudes écrites à diffuser des informations, poser des questions, donner des instructions nécessaires dans un contexte professionnel pour des rédacteurs non natifs
4. Communiquer en anglais afin d'apprécier les aptitudes à conduire des échanges et interagir dans un contexte professionnel pour des locuteurs non natifs.



SARL VISAMODE-VISAEVOLUTION, AUBERVILLIERS (93300) - Tel. : 06 09 72 64 34 E-Mail. : visaevolution@gmail.com

SARL, capital 7 500 € - 449 692 136 RCS BOBIGNY - Enregistré sous le numéro 11 93 07207 93. Cet enregistrement ne vaut pas agrément d'état. DRIAAF IDF ROFHYA N°110506332016

Ministère de l'Intérieur NOR INTD1801568A – INRS Habilitation n°1462130/2019/SST-01/Q/12 – DATADOCKE. Certification QUALIOPI - 5 octobre 2020 - Accréditation N°5-0616

Formation : développer une communication digitale efficace

En vous positionnant face aux exigences numériques du monde professionnel, vous apprendrez à utiliser le potentiel d'influence des réseaux sociaux et vous augmenterez la visibilité de votre établissement.

PUBLIC CONCERNE : Personnels travaillant en restauration.

PRE-REQUIS :

- Connaissance des savoirs de base (lire, écrire ou compter) ;
- Connaissance de savoir utiliser un ordinateur ;
- Maîtriser les bases de la navigation « web et réseaux sociaux ».

COMPETENCES EVALUEES : Pas d'évaluation.

MODALITES et DELAIS D'ACCES :

- Convention prescripteur ;
- Si vous demandez le financement d'un tiers payant (AKTO Fafih, OPCOEP Actalians, ou autres), prévoir un délai d'accès de 45 à 60 jours entre la demande de subvention et le début de la formation ;
- S'agissant d'une formation intra entreprise, les conditions d'accueil et d'accès des publics en situation de handicap seront traitées au cas par cas.

DUREE TOTALE DE LA FORMATION : 45 heures

FREQUENCE : journée ou demi-journée

TYPE : Intra/En présentiel/situation de travail : Après un diagnostic approfondi permettant au formateur de confirmer le projet, les attentes de l'entreprise et le niveau des participants, le formateur se déplace dans votre établissement.

LIEU : Dans l'établissement du contractant ou salle réservée par lui même

TARIF : Sur Devis qui prendra en compte différents paramètres comme le nombre de participants, les exigences du contractant et autres.

FORMATEUR : Confirmé et expérimenté. Les noms, titres et qualités de/des intervenant(s) seront précisés à l'établissement de la convention.

MOYENS PEDAGOGIQUES ET TECHNIQUES DEPLOYES POUR LA MISE EN ŒUVRE DE LA FORMATION.

1. Méthodes pédagogiques :

La méthode du centre est la méthode des cas, elle a pour but de permettre aux participants d'appliquer l'enseignement reçu via des exercices fictifs et d'acquérir les principes.

2. Outils pédagogiques : Les supports de cours seront transmis en version papiers ou numériques, ils seront adaptés par le formateur afin de répondre aux différents profils des participants et leur permettre ainsi de se les approprier.

3. Modalités de contrôle :

Évaluation formative en cours de formation orale et/ou écrite, à l'appréciation du formateur.

Validation des connaissances par une évaluation de fin de formation (individuelle et nominative), mode au choix du formateur « étude de cas, Quizz, QCM... » qui sera corrigée et appréciée, elle permettra la délivrance de l'attestation.

SANCTION : Attestation d'assiduité à la formation, délivrée en fin de stage,

Validité permanente : oui

Certification partielle : non

Lien avec certification CQP enregistré au RNCP : non

Bloc de compétence : non

Equivalence passerelle : non

Débouchés : Adaptation des compétences

SUIVI PEDAGOGIQUE : Durant les 2 mois suivant la formation, chaque participant bénéficiera d'un accompagnement personnalisé. Nos formateurs répondront par voie électronique à toutes les éventuelles questions qui pourraient subsister sur le thème abordé au cours de la formation et apporteront des compléments d'explication, à distance via (zoom, whatsapp, téléphone, échanges de courriels ou autres...).

VOTRE OBJECTIF

Conscient de l'impact du web et des réseaux sociaux sur le consommateur, vous souhaitez mettre en place une stratégie de communication digitale afin d'augmenter votre portefeuille clients.

SARL VISAMODE-VISAEVOLUTION, AUBERVILLIERS (93300) - Tel. : 06 09 72 64 34 E-Mail. : visaevolution@gmail.com

SARL, capital 7 500 € - 449 692 136 RCS BOBIGNY - Enregistré sous le numéro 11 93 07207 93. Cet enregistrement ne vaut pas agrément d'état. DRIAAF IDF ROFHYA N°110506332016

Ministère de l'Intérieur NOR INTD1801568A – INRS Habilitation n°1462130/2019/SST-01/Q/12 – DATADOCKE. Certification QUALIOPI - 5 octobre 2020 - Accréditation N°5-0616



SARL VISAMODE-VISAEVOLUTION, AUBERVILLIERS (93300) - **Tel. : 06 09 72 64 34** **E-Mail. : visaevolution@gmail.com**

SARL, capital 7 500 € - 449 692 136 RCS BOBIGNY - Enregistré sous le numéro 11 93 07207 93. Cet enregistrement ne vaut pas agrément d'état. DRIAAF IDF ROFHYA N°110506332016

Ministère de l'Intérieur NOR INTD1801568A – INRS Habilitation n°1462130/2019/SST-01/Q/12 – DATADOCKE. Certification QUALIOPI - 5 octobre 2020 - Accréditation N°5-0616

Formation : DECORATION

Sous thème : Créations d'emballage et d'enrubannage.

PUBLIC CONCERNE : les commerçants du secteur alimentaire (boulangerie, chocolatier, épicerie fines, caviste...)

PRE – REQUIS : Maîtriser les savoirs de base : lire, écrire et compter.

MODALITES D'ACCES : Dossier de demande de formation.

DUREE : 21 heures

Type : Intra entreprise

ANIMATEUR : Spécialisé dans son domaine de compétence.

METHODE ET OUTILS PEDAGIQUES :

Apports théoriques et pratiques via différents supports adaptés.

MODALITES DE CONTROLE :

Évaluations en début, en cours et fin de formation mode QUIZZ, QCM ...

SANCTION : Attestation d'assiduité en fin de stage

OBJECTIFS

Techniques de base en emballage et personnalisation de vos paquets sous forme d'exercices pratiques.

COMPETENCE VISEE

- Connaître les principes qui vont permettre de réaliser de beaux emballages
- Réaliser des décors et des mises en scène qui vont donner une lisibilité aux produits emballés



SARL VISAMODE-VISAEVOLUTION, AUBERVILLIERS (93300) - Tel. : 06 09 72 64 34 E-Mail. : visaevolution@gmail.com

SARL, capital 7 500 € - 449 692 136 RCS BOBIGNY - Enregistré sous le numéro 11 93 07207 93. Cet enregistrement ne vaut pas agrément d'état. DRIAIF IDF ROFHYA N°110506332016

Ministère de l'Intérieur NOR INTD1801568A - INRS Habilitation n°1462130/2019/SST-01/Q/12 - DATADOCKE. Certification QUALIOPI - 5 octobre 2020 - Accréditation N°5-0616

Permis d'exploitation d'un débit de boissons

Public : toute personne déclarant l'ouverture, la mutation, la translation ou le transfert d'un débit de boissons à consommer sur place **de III ou IV catégories** ou toute personne déclarant un établissement pourvu de la **petite licence restaurant** ou de la **licence restaurant** doit suivre une formation spécifique sur les droits et obligations attachés à l'exploitation d'un débit de boissons ou d'un établissement pourvu de la **petite licence restaurant** ou de la **licence restaurant**.

Pré requis : Aucun

Compétence évaluée : Pas d'évaluation

Durée : 3 jours (21h)

Type : A distance en webinaire

Animateur(s) : Confirmé et expérimenté

MOYENS PEDAGOGIQUES ET TECHNIQUES DEPOSES POUR LA MISE EN ŒUVRE DE LA FORMATION.

Outils et Méthodes pédagogiques : Conjuguant partie théorique supports audiovisuels, méthode des cas... et pratique comprenant des mises en situation et une évaluation des connaissances acquises.

Supports pédagogiques : livret de stage et annexes, évaluation des acquis

Modalités de contrôle : Évaluation formative en cours de formation orale et/ou écrite, à l'appréciation du formateur. Validation des connaissances par une évaluation de fin de formation (individuelle et nominative), mode au choix du formateur « étude de cas, Quizz, QCM... » qui sera corrigée et appréciée et permettra la délivrance de l'attestation

Sanction : Attestation dite « permis d'exploitation » vous sera délivré (valable 10 ans).

Validité permanente : oui

Certification partielle : non

Lien avec certification CQP enregistré au RNCP : non

Bloc de compétence : non

Equivalence passerelle : non

Débouchés : Adaptation des compétences

SUIVI PEDAGOGIQUE : Durant les 3 mois suivant la formation, chaque participant bénéficiera d'un accompagnement personnalisé. Nos formateurs répondront par voie électronique à toutes les éventuelles questions qui pourraient subsister sur le thème abordé au cours de la formation et apporteront des compléments d'explication, à distance via (zoom, whatsapp, téléphone, échanges de courriels ou autres...).

Sanction : A l'issue de cette formation le CERFA Permis d'Exploitation vous est délivré.

OBJECTIF : Cette formation a pour objectif de sensibiliser et responsabiliser les exploitants aux obligations particulières liées à la vente d'alcool. De leur faire connaître les spécificités des droits et obligations attachés à l'exploitation d'un débit de boissons à consommer sur place ou d'un restaurant. De leur faire acquérir les connaissances obligatoires (normes législatives et réglementaires) relatives à la prévention, la protection et la santé publique.