

PROGRAMME DE FORMATION PROFESSIONNELLE HABILITANTE & QUALIFIANTE

PACK CRÉATION & DIRECTION DE RESTAURANT : PERMIS D'EXPLOITATION, HYGIÈNE HACCP & MANAGEMENT CHR

PUBLIC CIBLE

- Porteurs de projet, futurs restaurateurs, créateurs et repreneurs d'établissements CHR.
- Dirigeants, gérants et managers de la restauration commerciale en reconversion ou perfectionnement.

PRÉREQUIS & ACCÈS

- Positionnement préalable obligatoire.
- Sans condition de diplôme.
- Projet confirmé de création, reprise ou direction d'un établissement CHR.

DURÉE & HORAIRES

Durée totale : 70 heures (10 jours de 7h).

Rythme : 35h/semaine (2 semaines consécutives ou alternées).

Horaires : 09h00-12h30 / 13h30-17h00.

MODALITÉS & LIEU

- En présentiel au centre de formation ou en classe virtuelle synchrone (Blended).
- **Lieu & Dates** : Cf. convention ou contrat de formation joint.

MOYENS PÉDAGOGIQUES

- Apports théoriques, cas pratiques et simulations sur cas réels d'exploitation.
- Remise du **Kit Management CHR complet** (15 fiches, 3 checklists, 8 templates opérationnels).
- Supports vidéo projetés et dossiers réglementaires.

INTERVENANTS

- Formateurs experts du secteur CHR avec plus de 20 ans d'expérience du terrain et juristes spécialisés.

HANDICAP (PMR/RQTH)

Nous consulter pour étudier l'adaptation des moyens d'enseignement aux restrictions éventuelles.

Information Réglementaire Financement : Conformément à la réglementation en vigueur, les formations relatives au Permis d'Exploitation et à l'Hygiène Alimentaire (HACCP) en vue de la création d'entreprise ne sont pas éligibles au Compte Personnel de Formation (CPF). Financement possible via votre OPCO (AKTO, Opco EP), France Travail ou fonds propres.

OBJECTIFS OPÉRATIONNELS DE LA FORMATION

- **Réglementation & Exploitation** : Obtenir les habilitations obligatoires (Permis d'Exploitation 21h & Hygiène Alimentaire HACCP 14h) pour ouvrir et exploiter un débit de boissons ou restaurant conforme.
- **Ingénierie & Viabilité** : Structurer l'étude de marché, le modèle économique, le positionnement culinaire et le business plan financier d'un établissement.
- **Management RH & Équipe** : Recruter en 20 min chrono, intégrer efficacement (parcours J-7 à J+30), diviser le turnover par deux et cartographier les compétences salle/cuisine.
- **Pilotage Opérationnel** : Animer les rituels de service (Briefing BREF, Debrief 3P), maîtriser la méthode DESC face aux conflits et piloter un tableau de bord hebdomadaire.

CONTENU DÉTAILLÉ DU PROGRAMME (10 JOURS / 70 HEURES)

BLOC 1 : HABILITATION PERMIS D'EXPLOITATION OFFICIEL (21 HEURES — JOURS 1 À 3)

CADRE LÉGAL, PRÉVENTION & RESPONSABILITÉ DU DÉBITANT

- **Cadre juridique** : Typologie des boissons (Groupes 1 à 5), licences de débit de boissons vs licences restaurant, conditions d'obtention.
- **Obligations d'exploitation** : Affichages obligatoires, déclaration préalable en mairie, zones de protection.
- **Santé publique & Prévention** : Lutte contre l'ivresse publique, interdiction de vente aux mineurs, réglementation des stupéfiants.
- **Tranquillité publique** : Nuisances sonores, fermetures administratives, gestion des conflits et évacuation.

BLOC 2 : FORMATION OBLIGATOIRE HYGIÈNE ALIMENTAIRE — HACCP (14H — J4 & J5)

MICROBIOLOGIE, GBPH & PLAN DE MAÎTRISE SANITAIRE (PMS)

- **Risques sanitaires** : Microbiologie alimentaire, TIAC, facteurs de multiplication bactérienne et gestion des 14 allergènes.
- **Bonnes Pratiques d'Hygiène (GBPH)** : Marche en avant, respect de la chaîne du froid/chaud, plan de nettoyage-désinfection (PND).
- **Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS)** : Traçabilité, fiches de réception, autocontrôles et préparation aux contrôles DDPP / Alim'confiance.

BLOC 3 : CADRAGE DU PROJET, ÉTUDE DE MARCHÉ & BUSINESS PLAN (7H — JOUR 6)

INGÉNIERIE FINANCIÈRE & MODÈLE ÉCONOMIQUE CHR

- **Concept & Positionnement** : Adéquation carte/prix/cible, expérience client et optimisation du local.
- **Rentabilité** : Calcul du Ticket Moyen, Panier Moyen, prévisionnel CA, marge brute et Seuil de Rentabilité.

BLOC 4 : RECRUTEMENT STRATÉGIQUE & INTÉGRATION ÉQUIPE (7H — JOUR 7)

RESSOURCES HUMAINES & RÉDUCTION DU TURNOVER

- **Cadrage RH** : Coût réel du turnover (3 000€ à 8 000€/départ) et rédaction de fiches de poste (Template 1).
- **Entretien 20 min chrono** : Questions pièges, détection des profils à fuir, test pratique (Fiche 4 & Template 2).
- **Intégration J-7 à J+30** : SMS de bienvenue, parrainage, Livret d'accueil (Template 3) et bilan à 30 jours.

BLOC 5 : MANAGEMENT OPÉRATIONNEL & RITUELS DE SERVICE (7H — JOUR 8)

ANIMATION TERRAIN & CARTOGRAPHIE DES COMPÉTENCES

- **Rituels de service** : Posture d'entraîneur, Briefing BREF (5 min) et Debrief 3P post-service.
- **Compétences & Engagement** : Cartes de compétences Salle/Cuisine (Fiches 11 & 12), Matrice Performance x Potentiel et 10 rituels de reconnaissance à 0€.

BLOC 6 : COMMUNICATION ASSERTIVE, URGENCES RH & DISCIPLINAIRE (7H — JOUR 9)

MÉTHODE DESC, ABSENCES H-1 & DROIT DU TRAVAIL

- **Communication** : Désamorcer les conflits avec la méthode DESC (Fiche 8) et technique OUI-ET-NON.
- **Urgences RH & Droit** : Protocole d'absence imprévue à 11h30 (Fiche 13), Mise à pied conservatoire et procédure disciplinaire (Fiche 14).

BLOC 7 : PILOTAGE STRATÉGIQUE & PLAN 30-60-90 JOURS (7H — JOUR 10)

TABLEAU DE BORD, ENTRETIENS & BILAN D'OUVERTURE

- **Piloter au quotidien** : Rituel hebdo du lundi (15 min) et suivi des 5 KPIs clés (Template 7).
- **Évaluation & Plan d'action** : Entretien trimestriel (Template 8), auto-diagnostic final et élaboration du Plan d'Action 30-60-90 Jours personnalisé (Template 6).

MODALITÉS D'ÉVALUATION & ATTESTATIONS DÉLIVRÉES

- **Permis d'Exploitation** : QCM réglementaire de 30 questions (seuil de validation : 70%) ⇒ Remise de l'**Attestation officielle Cerfa valant Permis d'Exploitation** (valable 10 ans).
- **Hygiène Alimentaire HACCP (14h)** : Évaluation pratique d'audit de conformité sanitaire et QCM théorique ⇒ Remise de l'**Attestation officielle de formation à l'hygiène alimentaire (14h)**.
- **Management & Direction CHR** : Mises en situation pratiques (entretiens, briefings, recadrage DESC) + Soutenance orale du **Plan d'Action 30-60-90 Jours** devant l'intervenant expert ⇒ Remise de l'**Attestation de fin de formation & relevé des acquis Qualiopi / Académie du Dirigeant CHR**.