



MINISTÈRE DE
L'ÉDUCATION NATIONALE,
DE LA JEUNESSE
ET DE LA VIE ASSOCIATIVE

MINISTÈRE DE
L'ENSEIGNEMENT SUPÉRIEUR
ET DE LA RECHERCHE



Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

Rectorat de l'académie
de Poitiers

Inspection académique
de la Vienne

Division des
examens et concours
DEC 3

ATTESTATION

Le Recteur de l'académie de Poitiers, Chancelier des Universités, certifie que :

Monsieur LAVAL Benoît
né le 07/09/1974 à Poitiers (86)

a subi avec succès les épreuves du **Brevet de Technicien Supérieur**

« **Assistant de Gestion PME PMI** »

à la session de juin 1996

La présente attestation est délivrée pour faire valoir ce que de droit.

Fait à Poitiers, le 7 octobre 2011

Pour le recteur et par délégation,
La chef de la division
des examens et concours

Caroline VAYROU



académie
Poitiers



MINISTÈRE DE
L'ÉDUCATION NATIONALE,
DE LA JEUNESSE
ET DE LA VIE ASSOCIATIVE

MINISTÈRE DE
L'ENSEIGNEMENT SUPÉRIEUR
ET DE LA RECHERCHE

ATTESTATION

Le Recteur de l'académie de Poitiers, chancelier des Universités

atteste que

Monsieur LAVAL Benoit, Julien

née le 07/09/1974 à POITIERS (086)

est titulaire du

BACCALAUREAT TECHNOLOGIQUE
Série : Sciences et Technologies Tertiaires
Option : Techniques Quantitatives de Gestion (G2)

obtenu à Poitiers

à la session de juin 1994.

La présente attestation est délivrée pour faire valoir ce que de droit.

Fait à Poitiers, le 7 octobre 2011

Pour le recteur et par délégation,
La chef de la division
des examens et concours



NOTA : Il ne sera pas délivré de duplicata de cette attestation. Il appartient au candidat d'établir lui-même les copies qui lui seront nécessaires.



Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

académie
Poitiers

MINISTÈRE DE
L'ÉDUCATION NATIONALE,
DE LA JEUNESSE
ET DE LA VIE ASSOCIATIVE

MINISTÈRE DE
L'ENSEIGNEMENT SUPÉRIEUR
ET DE LA RECHERCHE

ATTESTATION

Le Recteur de l'académie de Poitiers, chancelier des Universités

atteste que

Monsieur Benoît LAVAL

né le 07/09/1974 à Poitiers (086)

est titulaire du

**BREVET D'ETUDES PROFESSIONNELLES :
Administration Commerciale et Comptable**

à la session de juin 1992.

La présente attestation est délivrée pour faire valoir ce que de droit.

Fait à Poitiers, le 7 octobre 2011

Pour le recteur et par délégation,
La chef de la division
des examens et concours



Caroline VAYROU

NOTA : Il ne sera pas délivré de duplicata de cette attestation. Il appartient au candidat d'établir lui-même les copies qui lui seront nécessaires.

Numéro d'enregistrement au répertoire ROFHYA :

5 | 2 | 0 | 0 | 0 | 3 | 0 | 3 | 2 | 0 | 1 | 2

Attestation de formation spécifique en hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale

(Décret n°2011-731 du 24 juin 2011 relatif à l'obligation de formation en matière d'hygiène alimentaire de certains établissements de restauration commerciale et arrêté du 13 juin 2016 modifiant l'arrêté du 5 octobre 2011 relatif au cahier des charges de la formation spécifique en matière d'hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale)

Je soussigné(e) M. Michel BÉDU

En qualité de Président d'UMiH Formation

Atteste que M. LAVAL Benoit

Résidant à 61 rue Antoine Parmentier

44600 SAINT-NAZAIRE

Né(e) le : 07/09/1974

A suivi la formation spécifique en hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale pour le secteur privé pour le secteur d'activité (*choisir le secteur parmi la restauration traditionnelle ou les cafeterias et autres libres services ou la restauration de type rapide*) : Restauration traditionnelle

D'une durée de 14 heures qui s'est déroulée du : 26/06/2017 au : 27/06/2017

à SAINT-NAZAIRE (44600)

Les objectifs de formation visés sont :

- Identifier les **grands principes de la réglementation** en relation avec la restauration commerciale : responsabilité des opérateurs, obligations de résultat et de moyen, contenu du Plan de Maîtrise Sanitaire, nécessité des auto-contrôles et de leur organisation.
- **Analyser les risques** (physiques, chimiques et biologiques) liés à une insuffisance d'hygiène en restauration commerciale ; raisonner les toxi-infections alimentaires et les risques d'altération microbienne ; connaître les risques de saisie, de procès-verbaux et de fermeture ; ainsi que les risques de communication négative, de médiatisation et de perte de clientèle.
- Mettre en œuvre les principes de l'hygiène en restauration commerciale : utiliser le **Guide des Bonnes Pratiques d'Hygiène (GBPH)**, organiser la production et le stockage des aliments, mettre en place les mesures de prévention nécessaires.

Fait pour servir et valoir ce que le droit,

Fait à Paris

Le 27/06/2017

Le Président

M. Michel BÉDU

Formation spécifique en matière d'hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale

Art. L. 6353-1 du Code du travail

UMiH Formation certifie par la présente attestation que la personne ci-dessous dénommée a bien suivi la formation décrite conformément aux dispositions de l'article L 6353-1* du Code du travail.

M. LAVAL Benoit

Intitulé de la formation : Formation spécifique en matière d'hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale

Nature : L'action de formation animée par UMiH formation entre dans l'une des catégories prévues par les articles L 6313-1 et L 6314-1 du Code du travail.
(choix à cocher)

- | | |
|--|-------------------------------------|
| <input type="checkbox"/> Adaptation et développement des compétences | <input type="checkbox"/> Conversion |
| <input checked="" type="checkbox"/> Acquisition, entretien ou perfectionnement des connaissances | <input type="checkbox"/> Promotion |
| <input type="checkbox"/> Qualification | <input type="checkbox"/> Prévention |

Lieu de formation : SARL L'ESCALE MARITIME BRIT HOTEL SAINT-NAZAIRE CENTRE GARE 4 avenue du Commandant L'Herminier 44600 SAINT-NAZAIRE

Date(s) : 26/06/2017, 27/06/2017

Durée : 14 heures

Evaluation des acquis de la formation : au regard de chaque objectif de la formation, le stagiaire est invité à déterminer les connaissances/compétences qu'il a acquises, celles qui sont en cours d'acquisition ou celles qui restent à acquérir. L'évaluation des acquis s'effectuera à l'appui notamment de la correction, en groupe et validée par les animateurs, des exercices (tests, cas pratiques) auxquels le stagiaire a participé.

Objectifs de la formation	Les connaissances/compétences (cochez la case correspondante)
Acquérir les principes de l'hygiène alimentaire.	<input checked="" type="checkbox"/> Ont été acquises <input type="checkbox"/> Sont en cours d'acquisition <input type="checkbox"/> Sont à acquérir
Savoir appliquer au quotidien les principes de l'hygiène alimentaire.	<input checked="" type="checkbox"/> Ont été acquises <input type="checkbox"/> Sont en cours d'acquisition <input type="checkbox"/> Sont à acquérir

Cette attestation peut vous permettre de renseigner votre passeport orientation-formation (art. L.6315-2 du Code du travail)

***Attention, aucun double ne sera délivré**

Fait à Paris le 27 juin 2017



PERMIS D'EXPLOITATION



Personnes déclarant l'ouverture, la mutation, la translation ou le transfert d'un débit de boissons à consommer sur place de 2^{ème}, 3^{ème} ou 4^{ème} catégorie ou personnes déclarant un établissement pourvu de la « petite licence restaurant » ou de la « licence restaurant »
(1) ayant suivi la formation spécifique sur les droits et obligations attachés à l'exploitation d'un débit de boissons à consommer sur place ou d'un restaurant

cerfa
N° 14407*02

Permis n° : UF/2016-23938 délivré en application de l'article L. 3332-1-1 du code de la santé publique.

Le présent permis d'exploitation est délivré à :

NOM de naissance : LAVAL

NOM d'usage : LAVAL

Prénom(s) : Benoit

Né(e) le : 0 7 | 0 9 | 1 9 7 4 à : POITIERS | 0 8 6 | France
Jour Mois Année Commune de naissance Département Pays

Adresse :

61 rue Antoine Parmentier

Numéro de la voie Extension (bis, ter,...) Type de voie (avenue, etc.) Nom de la voie

4 4 | 6 0 0 | SAINT-NAZAIRE
Code postal Localité / Commune

Adresse professionnelle :

61 rue Antoine Parmentier

Numéro de la voie Extension (bis, ter,...) Type de voie (avenue, etc.) Nom de la voie

4 4 | 6 0 0 | SAINT-NAZAIRE
Code postal Localité / Commune

Il est délivré après le suivi de la formation qui s'est déroulée du 05/12/2016 au 07/12/2016 à TRIGNAC, portant sur la connaissance de la législation et de la réglementation applicables aux débits de boissons à consommer sur place et aux restaurants ainsi que sur les obligations en matière de santé publique et d'ordre public, visée au I de l'article R. 3332-7 du code de la santé publique et organisée par l'organisme de formation ci-dessous, agréé par le ministère de l'intérieur pour dispenser cette formation.

Cocher le cas échéant (2) :

Loueur de chambres d'hôtes.

Le présent permis d'exploitation, délivré à l'issue d'une formation adaptée de 7 heures sur 1 journée (articles R. 3332-4-1 et R. 3332-7 al. 3 du code de la santé publique), ne vaut que pour la délivrance de boissons alcooliques dans le cadre de la location de chambres d'hôtes effectuée à l'adresse mentionnée ci-dessus.

Organisme de formation :

Dénomination sociale : UMIH FORMATION

N° SIRET : 4 4 4 0 3 8 3 2 7 0 0 0 2 9

Adresse :

211 Rue de l'Université

Numéro de la voie Extension (bis, ter,...) Type de voie (avenue, etc.) Nom de la voie

7 5 | 0 0 7 | Paris
Code postal Localité / Commune

Agréé le : 10 août 2011 par arrêté référencé : IOCD1121952A

Le présent permis d'exploitation, valable dix ans à compter de sa date d'émission, expire le 06/12/2026

Fait à PARIS, le 0 7 | 1 2 | 2 0 1 6
Jour Mois Année

Signature du représentant légal et cachet de l'organisme de formation :



(1) A compter du 1^{er} juin 2011 les restaurants doivent effectuer une déclaration non seulement en cas d'ouverture, mais également en cas de mutation ou de translation (article L. 3332-4-1 du code de la santé publique).
2) Cas des personnes mentionnées à l'article L. 324-4 du code du tourisme, conformément aux dispositions du 4^{ème} alinéa de l'article L. 3332-1-1 du code de la santé publique



**Chambres de Métiers
et de l'Artisanat**

Région Pays de la Loire
Loire-Atlantique

ATTESTATION DE FORMATION

Monsieur LAVAL Benoît

Né(e) le 07/09/1974 à POITIERS

**140 rue Antoine Parmentier
44600 SAINT NAZAIRE**

a effectué la formation « Le Document Unique »
d'une durée totale de 7 heures

le 20/11/2017

Cette formation a permis au stagiaire de faire l'inventaire des risques inhérents à l'activité et
procéder à leur évaluation, de préparer le Document Unique et le Plan d'Actions, et de
devenir autonome dans la réalisation et la mise à jour du Document Unique.

Fait à Sainte Luce sur Loire,

Le 20/11/2017

Le Président
de la délégation de Loire-Atlantique
Par délégation,
La Responsable du Service aux Entreprises


Claude BEAUTRAIS

N° déclaration d'activité : 52 44 04263 44

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

Liberté - Égalité - Fraternité

Chambre de Métiers et de l'Artisanat de Région des Pays de la Loire – Loire-Atlantique
5 allée des Liards – BP 18129 – 44981 SAINTE-LUCE-SUR-LOIRE Cedex – ☎ 02 51 13 83 00 – 📠 02 51 13 83 79
www.artisanatpaysdelaloire.fr – direction44@artisanatpaysdelaloire.fr
SIRET : 130 020 688 00029

MAJ le 10/10/2014

BENOIT LAVAL
61, R ANTOINE PARMENTIER
44600 SAINT NAZAIRE

Paris, le 07 juillet 2016

Nos Réf. : 2016/2546

Objet : Permis de former

Monsieur,

Dans le cadre de votre formation au permis de former et suite à l'extension de l'avenant 17 de la Convention nationale collective des HCR signé le 10 janvier 2013, nous avons le plaisir de vous adresser votre permis de former.

Nous vous informons que ce document a une durée de validité de 3 ans.

De plus, en application de l'avenant 17, vous devrez suivre une mise à jour de 4 heures tous les 3 ans pour obtenir un nouveau permis de former.

Vous en souhaitant bonne réception,

Nous restons à votre disposition pour tout renseignement complémentaire, et vous prions d'agréer, Monsieur, nos sincères salutations.

Service certification

Le Président de l'OPCA Fafih délivre le

Permis de former

à

Monsieur BENOIT LAVAL

Dans le strict respect de la mise en application de l'avenant 17 de la convention collective nationale des HCR signé le 10/01/2013 étendu le 31/07/2013 au journal officiel.

Le référentiel d'activité est le suivant :

- Information sur les parcours de la formation professionnelle par l'alternance dans le secteur HCR
- Intégration de l'alternance à son nouvel environnement professionnel
- Accueil, accompagnement et organisation du parcours de formation
- Transmission et évaluation des compétences professionnelles en situation de travail
- Initiation au droit social

Fait à Paris, le 06 juillet 2016

Pour servir et valoir ce que de droit.

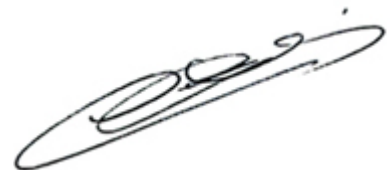
N°: année/ n°ordre 2016/2546

Durée de validité 3 ans

Bruno CROISSET
Président



Didier CHASTRUSSE
Vice-Président



Aucun duplicata ne sera délivré



centre d'information et de ressources pour les musiques actuelles
formation

ATTESTATION DE PRÉSENCE

Par la présente, je, soussigné Bertrand MOUGIN, responsable des formations à l'IRMA, Centre d'Information et de Ressources pour les Musiques Actuelles, atteste que,

Benoit Laval

a bien suivi, en continu, le module de formation intitulé :

Sécurité des spectacles adaptée à la nature du lieu de spectacle

- Durée : 35 heures
- L'action de formation s'est déroulée du 2/11/2009 au 6/11/2009 à Irma - Paris
- Objectifs :

Former à la sécurité des spectacles les exploitants de lieux de spectacles aménagés pour les représentations publiques. Identifier, évaluer, prévenir, et gérer des risques inhérents à la nature et à l'activité des lieux de spectacles aménagés pour les représentations publiques. Stage à la sécurité pour l'obtention de la licence d'exploitant de lieu de spectacles, agréé par le ministère de la Culture (arrêté du 29/07/2009).

Pour servir et faire valoir ce que de droit.

Fait, à Paris, le 6/11/2009

Bertrand Mougin
responsable des formations

