

ADMINISTRATIF

Écrire à la DDPP ou DDETSPP

Pour faire qualifier votre activité et les démarches applicables avant ouverture.

La méthode, avant le modèle

1. Trouvez le service compétent pour le département où se trouve le lieu.
2. Décrivez les faits : produits, stockage, fréquence, public, vente et remise.
3. Joignez un plan et une liste de recettes, pas un dossier rempli de données inutiles.
4. Distinguez demande de renseignement et formalité déposée ; une absence de réponse ne vaut pas autorisation.

Votre exercice

Rédigez deux versions : à domicile et dans un restaurant partenaire. Repérez les informations qui changent et les points qu'un simple « cours de pâtisserie » ne décrit pas.

Comment personnaliser

Sur le site, ouvrez ce modèle et remplacez les champs. Modifiez ensuite le texte pour votre activité. Retirez les notes internes avant envoi. Les registres sanitaires restent à adapter au procédé et à compléter lors des opérations réelles.

Ce document est une trame pédagogique : il ne constitue ni une démarche déposée, ni une autorisation, ni un contrat juridiquement validé.

VOTRE DOCUMENT DE TRAVAIL

Écrire à la DDPP ou DDETSPP

Objet : Qualification des démarches pour des ateliers de pâtisserie à [ville]

Madame, Monsieur,

Je prépare une activité d'ateliers de pâtisserie sous le nom [activite], portée par [nom]. Avant ouverture, je souhaite identifier les démarches et exigences correspondant à mon organisation.

Lieu et adresse : [lieu]

Nature du lieu et conditions d'occupation : [type lieu]

Fréquence, effectif et public : [frequence] · [places] personnes · [public]

Produits et ingrédients utilisés : [produits]

Manipulations effectuées par l'animateur et les participants : [manipulations]

Stockage, transport et remise des produits : [stockage remise]

Consommation sur place / emport / autres ventes : [circuit vente]

Date d'ouverture envisagée : [date]

Pourriez-vous m'indiquer, au regard de ces éléments :

1. La déclaration ou autre démarche à effectuer, par quel exploitant et pour quel établissement, notamment si j'utilise le laboratoire d'un restaurant tiers ?
2. Les obligations de formation ou d'instructions en hygiène correspondant à l'activité ?
3. Les références techniques et guides adaptés à mon procédé et les éléments de maîtrise sanitaire à préparer ?
4. Les informations complémentaires nécessaires à votre analyse ?

Je joins [pieces jointes]. Cette demande de renseignement ne se substitue pas à la formalité que vous identifierez comme nécessaire.

Je vous remercie pour votre orientation.

[nom] · [activite] · [contact]

AVANT UTILISATION

Relire, vérifier, conserver.

- Le lieu et l'exploitant sont identifiés.
- Les produits et circuits de remise sont décrits.
- La réponse et la preuve de formalité sont conservées séparément.

Mes points à finaliser

Champ / décision		Information confirmée ou vérification à faire	
Action	Responsable	Échéance	Preuve

Sources et documents à obtenir

Le répertoire commenté du site indique où trouver les formulaires officiels, guides d'hygiène, coordonnées, informations de prospection et sites fournisseurs. Utilisez la version actuelle correspondant à votre activité.

<https://atelier-luigi-formation.lululuilu.chatgpt.site/formation/kit#sources>

Ne saisissez pas de résultats de contrôle fictifs dans un registre destiné à votre activité. Les exemples commerciaux ne garantissent pas un nombre de clients.