


PERMIS D'EXPLOITATION

Une formation obligatoire pour tous les professionnels qui vendent de l'alcool

 8 heures

Dates 2019

Alençon :

Le 9 janvier - Le 5 mars - Le 15 mai
Le 2 juillet - Le 2 octobre

Caen :

Le 22 janvier - Le 12 mars - Le 21 mai
Le 24 septembre - Le 19 novembre

Dieppe :

Le 5 juin - Le 13 novembre

Elbeuf :

Le 20 mars - Le 4 septembre

Evreux :

Le 16 janvier - Le 26 février
Le 3 avril - Le 27 mai - Le 17 juillet
Le 18 septembre - Le 28 octobre
Le 10 décembre

Le Havre :

Le 19 février - Le 19 juin - Le 5 novembre

Lisieux :

Le 6 février - Le 27 mars - Le 12 juin
Le 11 septembre - Le 23 octobre
Le 27 novembre

Rouen :

Le 30 janvier - Le 24 avril
Le 10 juillet - Le 16 octobre
Le 4 décembre

Coût

260 € nets de taxes / pers.

Public

Tout exploitant d'un café, bar, brasserie, restaurant, hôtel, discothèque justifiant de plus de dix ans d'expérience professionnelle et souhaitant créer ou reprendre un CHR.

Prérequis

La maîtrise de la langue française est impérative pour suivre cette formation

Moyens pédagogiques et techniques

Exposé à partir de supports audiovisuels
Apports de concepts et méthodes
Remise de documents pédagogiques et d'outils pratiques - Quizz et évaluation des acquis en fin de stage

Suivi et évaluation

Signature de feuilles d'émargement.
Évaluation sous forme de questions écrites (QCM). Questionnaire de satisfaction. Attestation de formation.

Objectifs

- Sensibiliser et responsabiliser les futurs exploitants aux dispositions légales liées à la vente d'alcool (dispositions extraites du Code de la Santé Publique) ;
- Connaître les obligations réglementaires applicables en rapport avec les clients, les voisins, salariés et administrations ;
- Assurer avec sérénité l'exploitation de son établissement grâce à la connaissance de ses droits et obligations ;
- Connaître les risques de sanctions spécifiques à la vente d'alcool.

Programme

- Présentation liminaire de la formation
- Le cadre législatif et réglementaire :
 - Les sources de droit et les applications.
 - La codification des dispositions relatives aux débits de boissons dans le code de la santé publique
 - La police administrative générale (code des collectivités territoriales)
 - La police administrative spéciale (code de la santé publique)
- Les conditions d'ouverture d'un débit de boissons à consommer sur place :
 - Les conditions liées à la personne
 - Les conditions liées à la licence
 - La vie d'une licence
 - Les déclarations préalables à l'ouverture
- Les obligations d'exploitation :
 - Les obligations liées à l'établissement
 - Les obligations en matière de prévention et de protection de la santé publique et aspects pratiques
 - Les obligations en matière de prévention et de protection de l'ordre public et aspects pratiques
- La réglementation locale
- Mises en situation et évaluation des connaissances acquises

Encadrement

Formateur ayant eu une relation directe avec la clientèle dans le secteur des cafés, hôtels, restaurants, discothèques ou du commerce de l'épicerie ou caviste.

Lieu

- Alençon : 12 place du Palais, 61000 Alençon
- Caen : 1 rue René Cassin – Saint-Contest, 14911 Caen
- Cléon : CCI Rouen Métropole – Délégation Elbeuf – Parc des Compétences – Rue du Bois Rond – 76410 Cléon
- Dieppe : CCI Rouen Métropole – Délégation de Dieppe – 2 rue Thiers, 72600 Dieppe
- Evreux : CCI Portes de Normandie - 215 route de Paris, 27000 Evreux
- Le Havre : CCI Seine Estuaire - 181 Quai Frissard, 76000 Le Havre
- Lisieux : CCI Seine Estuaire - Délégation du Pays d'Auge - 100 avenue Guillaume le Conquérant, 14100 Lisieux
- Mont Saint Aignan : IFA Marcel Sauvage – 11 rue du Tronquet, 76130 Mont Saint Aignan