


PERMIS D'EXPLOITATION

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

 20 heures

Dates 2020

Alençon :

23 Boulevard de Strasbourg
8 au 10 janvier | 4 au 6 mars | 12 au 14 mai | 15 au 17 juillet | 29 septembre au 1^{er} octobre

Caen :

1 rue René Cassin, Saint-Contest
20 au 22 janvier | 10 au 12 mars | 18 au 20 mai | 22 au 24 septembre | 16 au 18 novembre

Cherbourg-en-Cotentin :

Boulevard Félix Amiot - Hôtel Atlantique
7 au 9 avril | 17 au 19 novembre

Dieppe :

2 rue Thiers
2 au 4 juin | 3 au 5 novembre

Elbeuf :

Parc des Compétences – Rue du Bois Rond
24 au 26 mars | 1^{er} au 3 septembre

Evreux :

215 route de Paris
14 au 16 janvier | 24 au 26 février | 7 au 9 avril | 26 au 28 mai | 30 juin au 2 juillet | 15 au 17 septembre | 20 au 22 octobre | 7 au 9 décembre

Flers :

3 rue Denys Boudard
10 au 12 mars | 8 au 10 juin | 22 au 24 septembre | 1^{er} au 3 décembre

Le Havre :

181 Quai Frissard
10 au 12 février | 16 au 18 juin | 26 au 28 octobre

Lisieux :

100 avenue Guillaume le Conquérant
17 au 19 mars | 8 au 10 juin | 8 au 10 septembre | 25 au 27 novembre

Rouen :

20 passage de la Luciline – Bâtiment L'Opensen
27 au 30 janvier | 28 au 30 avril | 6 au 8 juillet | 13 au 15 octobre | 30 novembre au 2 décembre

Saint-Lô :

Campus 2, 170 rue Lycette Darsonval
15 au 17 juin | 15 au 17 décembre

Saint-Pair-sur-Mer :

270 rue Ampère – ZA de la Lande
8 au 10 septembre

Coût

560 € nets de taxes / pers.

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 :

Le contenu de la formation mentionnée au premier alinéa de l'article R. 3332-4-1 du code de la santé publique est le suivant

- Présentation liminaire de la formation
- La raison d'être de l'obligation de formation mentionnée au premier alinéa de l'article R. 3332-4-1 du code de la santé publique. Présentation du permis d'exploitation.
- Le cadre législatif et réglementaire

Les sources de droit et les applications :

- organisation administrative et judiciaire ;
- responsabilité civile et pénale des personnes morales et physiques ;
- les délits et les infractions, la mise en danger d'autrui.

La codification des dispositions relatives aux débits de boissons dans le code de la santé publique.

La police administrative générale (code général 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 (café, brasserie, restaurant...)

- Les conditions liées à la personne :
 - la nationalité, y compris la problématique des conventions bilatérales pour l'exercice de la profession de débitant de boissons à consommer sur place ;
 - la capacité juridique ;
 - les incompatibilités ;
 - le permis d'exploitation et son renouvellement.

Les conditions liées à la licence :


- la classification des boissons, les boissons interdites de vente en France ;
- les différentes licences et leurs champs d'application ;
- les conditions de délivrance et de validité d'une licence ;
- les restrictions (limitation du nombre de débits de boissons, péremption, zones protégées).

La vie d'une licence :

- les transferts (activité touristique, communes dépourvues de débit de boissons) ;
- les interdictions de transfert ;
- la translation d'une licence ;
- la mutation d'une licence.

PERMIS D'EXPLOITATION

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

 20 heures

Public

Tout créateur, repreneur, futur exploitant d'un café, bar, brasserie, restaurant, hôtel, discothèque.

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.

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 cavis

Les déclarations préalables à l'ouverture :

- la déclaration administrative (délai, contenu, formalisme) ; -
- les obligations fiscales ;
- la rédaction du bail par acte authentique ;
- les déclarations communes aux métiers de bouche (immatriculation, assurances, services vétérinaires).

Les obligations d'exploitation

Les obligations liées à l'établissement :

- les horaires d'ouverture et de fermeture ;
- les obligations liées à l'exploitation d'une terrasse située sur la voie publique ;
- l'étalage obligatoire des boissons sans alcool ;
- les affichages obligatoires ;
- l'information sur les prix ;
- la vidéoprotection.

Les obligations en matière de prévention et de protection de la santé publique et aspects pratiques :


- la prévention et la lutte contre le risque " alcool " : la répression de l'ivresse publique, l'interdiction des " open bars ", la réglementation des " happy hours " ;
- la protection des mineurs contre le risque " alcool " : l'interdiction de vente et d'offre de boissons alcooliques aux mineurs et les sanctions encourues en cas de non-respect,
- l'accueil des mineurs de plus de seize ans dans le cadre de l'apprentissage ;
- la conduite à tenir face à un mineur voulant se voir servir de l'alcool, vérification de la majorité du client ;
- la protection des femmes enceintes contre le risque " alcool "
- la présentation des conséquences physiques et psychologiques de la consommation d'alcool sur le corps humain ;
- la conduite à tenir face à un client en état d'imprégnation alcoolique ;
- la réglementation de l'interdiction de fumer et les sanctions encourues en cas de non-respect ;
- la réglementation relative aux stupéfiants ;
- la conduite à tenir face à un client sous l'emprise de stupéfiants.

Pour traiter ces aspects, l'organisme de formation pourra utilement se référer aux documentations émises par les organismes compétents en matière de prévention et de protection de la santé publique, tels, sans que cette liste soit exhaustive, l'Institut national de la santé et de la recherche médicale (INSERM), l'Institut national de prévention et d'éducation pour la santé (INPES), la Société française de santé publique (SFSP) ou l'Institut de veille sanitaire.

L'organisme de formation peut, le cas échéant, s'attacher le concours de toute personne ou organisme compétent en matière de prévention et de protection de la santé publique. Il peut utilement présenter ces personnes et organismes dans son dossier de demande d'agrément.

PERMIS D'EXPLOITATION

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

 20 heures

Les obligations en matière de prévention et de protection de l'ordre public et aspects pratiques :

- la lutte contre le bruit ;
- la conduite à tenir en cas de tapage et autres troubles, dans ou aux abords de l'établissement ;
- la lutte contre l'alcool au volant ;
- la réglementation sur les jeux et loteries : rappel du principe général d'interdiction, sanctions encourues.

- Réglementation locale

Arrêtés préfectoraux et municipaux permettant d'appréhender l'ensemble des obligations départementales concernant les débits de boissons et les restaurants, notamment :

- règlement sanitaire départemental ;
- réglementation contre le bruit ;
- spécificités locales ;
- heures de fermeture et d'ouverture des établissements ;
- affichages spécifiques...

- Mises en situation et évaluation des connaissances acquises

Expérimentation de cas pratiques pour chaque stagiaire par rapport aux obligations d'exploitation.

Questions de connaissances.