


PERMIS D'EXPLOITATION

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

 8 heures (pour les personnes justifiant de l'expérience professionnelle de plus de 10 ans d'un café, hôtel, restaurant, discothèque)

Dates 2020

Alençon :

CCI Portes de Normandie
23 Bd de Strasbourg
8 janvier | 4 mars | 12 mai
15 juillet | 29 septembre

Caen :

CCI Caen Normandie
1 rue René Cassin
20 janvier | 10 mars | 18 mai
22 septembre | 16 novembre

Cherbourg en Cotentin :

CCI Ouest Normandie
Bd Félix Amiot - Hôtel Atlantique
7 avril | 17 novembre

Dieppe :

CCI Rouen Métropole
2 rue Thiers
2 juin | 3 novembre

Elbeuf :

CCI Rouen Métropole
Parc des Compétences - Rue du Bois Rond
24 mars | 1^{er} septembre

Evreux :

CCI Portes de Normandie
215 route de Paris
14 janvier | 24 février | 7 avril
26 mai | 30 juin | 15 septembre
20 octobre | 7 décembre

Flers :

CCI Ouest Normandie
3 rue Denys Boudard
10 mars | 8 juin
22 septembre | 1^{er} décembre

Le Havre :

CCI Seine Estuaire
181 Quai Frissard
10 février | 16 juin | 26 octobre

Lisieux :

CCI Seine Estuaire
100 avenue Guillaume le Conquérant
17 mars | 8 juin
8 septembre | 25 novembre

Rouen :

CCI Rouen Métropole
20 passage de la Luciline - Bât. L'Opensen
27 janvier | 28 avril | 6 juillet
13 octobre | 30 novembre

Saint-Lô :

CCI Ouest Normandie
Campus 2, 170 rue Lycette Darsonval
15 juin | 15 décembre

Saint-Pair-sur-Mer :

CCI Ouest Normandie
270 rue Ampère - ZA de la Lande
8 septembre

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.

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.