


PERMIS D'EXPLOITATION POUR LES LOUEURS DE CHAMBRES D'HÔTES

Pour les chambres d'hôtes qui proposent des tables d'hôtes

 8 heures

Dates 2020

Alençon :

23 Boulevard de Strasbourg

8 janvier | 4 mars | 12 mai | 15 juillet | 29 septembre

Caen :

1 rue René Cassin, 14280 Saint-Contest

20 janvier | 10 mars | 18 mai | 22 septembre | 16 novembre

Cherbourg en Cotentin :

Boulevard Félix Amiot - Hôtel Atlantique

7 avril | 17 novembre

Dieppe :

2 rue Thiers

2 juin | 3 novembre

Elbeuf :

Parc des Compétences – Rue du Bois Rond

24 mars | 1^{er} septembre

Evreux :

215 route de Paris

14 janvier | 24 février | 7 avril | 26 mai | 30 juin | 15 septembre | 20 octobre | 7 décembre

Flers :

3 rue Denys Boudard

10 mars | 8 juin | 22 septembre | 1^{er} décembre

Le Havre :

181 Quai Frissard

10 février | 16 juin | 26 octobre

Lisieux :

100 avenue Guillaume le Conquérant

17 mars | 8 juin | 8 septembre | 25 novembre

Rouen :

20 passage de la Luciline

27 janvier | 28 avril | 6 juillet | 13 octobre | 30 novembre

Saint-Lô :

Campus 2, 170 rue Lycette Darsonval

15 juin | 15 décembre

Saint-Pair-sur-Mer :

270 rue Ampère – ZA de la Lande

8 septembre

Objectifs

- Sensibiliser et responsabiliser les exploitants de chambres d'hôtes 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 et avec sérénité l'exploitation de son activité grâce à la connaissance de ses droits administratifs ;
- Assurer et obligations ;
- Connaître les risques de sanctions spécifiques à la vente d'alcool.


Programme :

Le contenu de la formation adaptée mentionnée au deuxième 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 deuxième alinéa de l'article R. 3332-4-1 du code de la santé publique, adaptée à l'activité spécifique des loueurs de chambres d'hôtes.
Présentation du permis d'exploitation.
Spécificités de l'attestation dite "permis d'exploitation" pour les loueurs de chambres d'hôtes (CERFA n° 14407*03) ;
- Les grands principes des conditions d'ouverture d'un débit de boissons.
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.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) ;

PERMIS D'EXPLOITATION POUR LES LOUEURS DE CHAMBRES D'HÔTES

Pour les chambres d'hôtes qui proposent des tables d'hôtes

 8 heures

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 caviste.

- Les obligations d'exploitation

Les obligations liées à l'établissement :

- l'étalage obligatoire des boissons sans alcool ;
- les affichages obligatoires ;
- l'information sur les prix.

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, la publicité des boissons et les sanctions ;
- 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 ;
- conduite à tenir face à un mineur voulant se voir servir de l'alcool, vérification de la majorité du client ;
- la réglementation de l'interdiction de fumer et les sanctions encourues en cas de non-respect.

Les fermetures administratives ;

- 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... ;

- Evaluation des connaissances acquises :

- test final d'évaluation des connaissances ;
- restitution aux stagiaires.

Les formateurs portent une attention plus particulière sur les sujets les plus pertinents pour la délivrance de boissons alcooliques dans le cadre de l'activité de loueur de chambres d'hôtes. Ils peuvent renvoyer à un support écrit pour l'approfondissement des autres points.

Coût

260 € nets de taxes / pers.

Public

Tout exploitant d'une chambre d'hôte qui souhaite proposer la table d'hôtes.