


PERMIS D'EXPLOITATION DE RENOUVELLEMENT

Pour les professionnels qui ont déjà passé leur permis il y a 10 ans

 8 heures

Dates 2020

Alençon :

23 Boulevard de Strasbourg

2 octobre

Caen :

1 rue René Cassin, Saint-Contest

23 janvier | 19 novembre

Cherbourg en Cotentin :

Boulevard Félix Amiot – Hôtel

Atlantique

10 avril | 20 novembre

Evreux :

215 route de Paris

27 février | 10 décembre

Flers :

3 rue Denys Boudard

11 juin

Le Havre :

181 Quai Frissard

29 octobre

Lisieux :

100 avenue Guillaume le Conquérant

11 juin

Rouen :

20 passage de la Luciline – Bâtiment

l'Opense

9 juillet | 3 décembre

Saint-Lô :

170, rue Lycette Darsonval

18 juin | 18 décembre

Saint-Pair sur Mer :

270 rue Ampère – ZA de la Lande

11 septembre

Coût

260 € nets de taxes / pers.

Public

Gérant de café, bar, brasserie, restaurant, discothèque souhaitant continuer d'exercer son activité.

Prérequis

Toute personne ayant obtenu un permis d'exploitation il y a 10 ans et souhaitant continuer d'exploiter un établissement CHR (café, hôtel, restaurant, discothèque) en mettant à jour ses connaissances.

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

Objectifs

- Mise à jour des connaissances concernant les changements réglementaires liés à la vente d'alcool (dispositions extraites du Code de la Santé Publique) intervenus depuis la formation initiale « permis d'exploitation » il y a 10 ans.

Programme

- Mise à jour des connaissances portant sur les changements réglementaires intervenus depuis la formation initiale « permis d'exploitation »
 - Les conditions d'exploitation d'une licence débit de boissons (liées à la personne, liées à la licence),
 - Les obligations d'exploitation liées à l'établissement en matière de prévention et de protection de la santé publique ainsi qu'en matière de prévention et de protection de l'ordre public,
 - Notamment rappel des mises à jour concernant les affichages obligatoires.
- 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.

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.