


PERMIS D'EXPLOITATION DE VENTE DE BOISSONS ALCOOLIQUES LA NUIT

Pour les commerces qui vendent de l'alcool entre 22h et 8h (épiceries, supérettes ...)

 8 heures

Dates 2020

Alençon :

23 Boulevard de Strasbourg

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

Caen :

1 rue René Cassin, 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 :

28 Rue Augustin Henry

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 – Bâtiment
L'Opensen

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 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 visée au troisième 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 troisième alinéa de l'article R. 3332-4-1 du code de la santé publique.

Présentation de l'attestation dite permis de vente de boissons alcooliques la nuit.

- 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 établissement de vente à emporter

Les formalités administratives :

- petite et grande licence de vente à emporter ;
- les conditions de délivrance et de validité d'une licence à emporter ;
- les obligations fiscales.

Les conditions liées à la personne :

- la qualité de commerçant ou de responsable de magasin ;
- la capacité juridique ;
- les incompatibilités.

Les obligations relatives à l'établissement :

- heures d'ouverture et de fermeture ;
- obligations d'information (affichage obligatoires, information sur les prix, publicité mensongère) ;
- vidéoprotection.

- La vente de boissons alcooliques la Nuit


La classification des boissons, les boissons interdites de vente en France.

Le commerce des boissons alcooliques à emporter :

- publicité ;
- vente à crédit ;
- distributeurs automatiques ;
- vente à distance (internet, téléphone) ;
- livraison à domicile.

PERMIS D'EXPLOITATION DE VENTE DE BOISSONS ALCOOLIQUES LA NUIT

Pour les commerces qui vendent de l'alcool entre 22h et 8h (épiceries, supérettes ...)

 8 heures

Public

260 € nets de taxes / pers.

Public

Toute personne qui souhaite vendre à emporter des boissons alcooliques la nuit entre 22 heures et 8 heures du matin.

Prérequis

La maîtrise de la langue française est impérative pour suivre cette 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 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 de vente et d'offre de boissons alcooliques aux mineurs et les sanctions encourues en cas de non-respect, la vérification de l'âge du client lors du passage en caisse, le cas des caisses de paiement automatique ;
- la conduite à tenir face à un client en état d'imprégnation alcoolique ;
- la conduite à tenir face à un mineur voulant acheter de l'alcool ;
- 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 réglementation relative à la vente de tabac ;
- la réglementation relative aux stupéfiants ;
- la conduite à tenir face à un client sous l'emprise de substances stupéfiantes.

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. 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.

• Réglementation locale

Arrêtés préfectoraux et municipaux permettant d'appréhender l'ensemble des obligations départementales concernant les ventes à emporter y compris la livraison à domicile, 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.

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.