



PERMIS D'EXPLOITATION 8 HEURES

CALENDRIER 2021

Alençon	12 janvier - 2 mars - 10 mai - 5 juillet - 12 octobre	Flers	9 mars - 15 juin - 14 septembre - 7 décembre
Caen	18 janvier - 16 mars - 25 mai - 21 septembre - 23 novembre	Le Havre	8 février - 22 juin - 26 octobre
Cherbourg en Cotentin	13 avril - 15 novembre	Lisieux	2 février - 20 avril - 7 juin - 21 septembre - 16 novembre
Dieppe	2 novembre	Rouen	25 janvier - 27 avril - 1er juin - 28 juin - 5 octobre - 30 novembre
Elbeuf	23 mars - 6 septembre	Saint-Lô	17 mai - 23 novembre
Evreux	12 janvier - 22 février - 13 avril - 10 mai - 29 juin - 14 septembre - 19 octobre - 7 décembre	Saint-Pair sur Mer	23 février - 7 septembre

MIS À JOUR LE 01/04/2021

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.

NOTRE PROPOSITION

- 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

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



PUBLIC ET PRÉ-REQUIS

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.

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



DURÉE

8 heures.



TARIF

260 € nets de taxes / pers.



INTERVENANTS

- Formateur ayant eu une relation directe avec la clientèle des CHR

PE_8H_PN_2021



CONTACT

02 33 82 82 82
formation.CHR@normandie.cci.fr
www.permisexploitationplus.fr