



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

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	1er juin - 2 novembre	Rouen	25 janvier - 27 avril - 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

Permis d'exploitation pour les loueurs de chambres d'hôtes

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

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 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 : 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.



PUBLIC ET PRÉ-REQUIS

Exploitant de chambres d'hôtes qui souhaite proposer la table d'hôtes.

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_CH-HÔTE_PN_2021



CONTACT

02 33 82 82 82
formation.CH@normandie.cci.fr
www.permisdexploitationplus.fr



CCI PORTES
DE NORMANDIE

NOTRE PROPOSITION (SUITE)

- **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).
- **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.

MOYENS PÉDAGOGIQUES ET TECHNIQUES

- Exposé à partir de supports audiovisuels
- Apports de concepts et méthodes
- Remise de documents pédagogiques et d'outils pratiques
- Quiz et évaluation des acquis en fin de stage