



PERMIS D'EXPLOITATION 20 HEURES

Alençon	17 au 19 janvier 28 fév au 2 mars 2 au 4 mai 11 au 13 juillet 10 au 12 octobre	Flers	7 au 9 mars 13 au 15 juin 26 au 28 septembre 5 au 7 décembre
Caen	16 au 18 janvier 14 au 16 mars 15 au 17 mai 11 au 13 septembre 21 au 23 novembre	Le Havre	7 au 9 février 20 au 22 juin 28 au 30 novembre
Cherbourg en Cotentin	21 au 23 mars 14 au 16 novembre	Lisieux	24 au 26 janvier 4 au 6 avril 6 au 8 juin 19 au 21 septembre 21 au 23 novembre
Dieppe	15 au 17 mai 7 au 9 novembre	Rouen	31 janvier au 2 fév 25 au 27 avril 4 au 6 juillet 3 au 5 octobre 12 au 14 décembre
Evreux	10 au 12 janvier 21 au 23 février 12 au 14 avril 2 au 4 mai 27 au 29 juin 12 au 14 septembre 16 au 18 octobre 5 au 7 décembre	Saint-Lô	23 au 25 mai 24 au 26 octobre
		Saint-Pair sur Mer	21 au 23 février 19 au 21 septembre
		Distanciel	6 au 9 mars 27 au 30 novembre

MIS À JOUR LE 04/01/2023

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).
 - **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 débit de boissons à consommer sur place (café, brasserie, restaurant...)**
 - **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).



PUBLIC ET PRÉ-REQUIS

Tout créateur, repreneur, futur exploitant d'un café, bar, brasserie, restaurant, hôtel, discothèque.

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



DURÉE

20 heures.



TARIF

560 € nets de taxes / pers.



INTERVENANTS

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

PE_20H_PN_2023



CONTACT

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

NOTRE PROPOSITION (SUITE)

- **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).
- **Les obligations d'exploitation**
 - **Les obligations liées à l'établissement** : les horaires d'ouverture et de fermeture, les obligations liées à l'exploitation d'une terrasse située sur la voie publique, l'étalage obligatoire des boissons sans alcool, les affichages obligatoires, l'information sur les prix, la vidéoprotection.
 - **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 des « open bars », la réglementation des « happy hours », 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, l'accueil des mineurs de plus de seize ans dans le cadre de l'apprentissage, la conduite à tenir face à un mineur voulant se voir servir de l'alcool, vérification de la majorité du client, 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 conduite à tenir face à un client en état d'imprégnation alcoolique, la réglementation de l'interdiction de fumer et les sanctions encourues en cas de non-respect, la réglementation relative aux stupéfiants, la conduite à tenir face à un client sous l'emprise de stupéfiants.
- **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