



PERMIS DE VENTE DE BOISSONS ALCOOLIQUES LA NUIT

CALENDRIER 2023

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

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).
- **Les conditions d'ouverture d'un établissement de vente à emporter**
 - Les formalités administratives
 - Les conditions liées à la personne
 - Les obligations relatives à l'établissement
- **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.



PUBLIC ET PRÉ-REQUIS

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

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_VENTE-NUIT_PN_2023



CONTACT

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



NOTRE PROPOSITION (SUITE)

- **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 conduite à tenir face à un client sous l'emprise de substances stupéfiantes.
 - 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
- **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.

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