



Entreprise	
Interlocuteurs	Isabelle RONARC'H – Conseillère Entreprises – isabelle.ronarch@normandie.cci.fr – 02.33.82.82.88
Date de la proposition	
Domaine d'expertise	QUALITE – HYGIENE – SECURITE ALIMENTAIRE
Intitulé du module	Permis d'Exploitation 20 heures

Retrouvez l'intégralité de nos programmes sur notre site internet : www.permisdexploitationplus.fr

Ainsi que le détail de rubriques suivantes :

- Accessibilité aux personnes handicapées
- Modalités d'inscription
- Déroulement de la formation

Pour toute question complémentaire, vous pouvez nous contacter à l'adresse suivante : formations.CHR@normandie.cci.fr

Mise à jour le 04/01/2024



Durée & dates 2024

2.5 jours soit 20 heures

- A Alençon : du 23 au 25/01 ; du 12 au 14/03 ; du 14 au 16/05 ; du 8 au 10/07 et du 8 au 10/10.
- A Caen : du 22 au 24/01 ; du 19 au 21/03 ; du 22 au 24/05 ; du 10 au 12/09 et du 26 au 28/11
- A Cherbourg-en-Cotentin : du 9 au 11/04 et du 19 au 21/11
- A Dieppe : du 22 au 24/05 et du 13 au 15/11
- A Evreux : du 23 au 25/01 ; du 12 au 14/03 ; du 15 au 17/05 ; du 25 au 27/06 ; du 10 au 12/09 et du 10 au 12/12.
- A Flers : du 26 au 28/03 ; du 18 au 20/06 ; du 24 au 26/09 et du 3 au 05/12
- Au Havre : du 6 au 08/02 ; du 25 au 27/06 et du 6 au 08/11.
- A Lisieux : du 30/01 au 01/02 ; du 16 au 18/04 ; du 4 au 06/06 ; du 17 au 19/09 et du 13 au 15/11
- A Rouen : du 30/01 au 01/02 ; du 3 au 5/04 ; du 2 au 4/07 ; du 1^{er} au 03/10 et du 3 au 05/12.
- A Saint-Lô : du 28 au 30/05 et du 15 au 17/10.
- A Saint-Pair-sur-Mer : du 13 au 15/02 et du 24 au 26/09.
- En distanciel : du 9 au 12/04 et du 18 au 21/11.

Coût

560 € nets de taxes / pers

Effectifs

- Minimum : 5 participants
- Maximum : 15 participants

Public

Si vous êtes créateur ou repreneur d'un café, d'un bar, d'une brasserie, d'un restaurant, d'un hôtel, d'une discothèque, d'une chambre d'hôtes (proposant une table d'hôtes), vous êtes concerné par le permis d'exploitation.

Prérequis

Permis d'Exploitation 20 heures

Introduction

Imposé par la **loi du 31 mars 2006 et son décret du 16 mai 2007**, le permis d'exploitation est une **formation obligatoire de 20 heures** depuis le **2 avril 2007** pour tout **futur exploitant** d'une **licence de débit de boissons** (licence II, III et IV) ou de la « petite licence restaurant » ou de la « licence restaurant ». Elle donne lieu à la délivrance d'un permis d'exploitation nominatif valable **dix ans**.

Objectif

- 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 mentionnée au premier 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 premier alinéa de l'article R. 3332-4-1 du code de la santé publique
 - Présentation du permis d'exploitation
- 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 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)
 - La vie d'une licence :



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

Moyens pédagogiques et techniques

Alternance d'apport théoriques et de cas pratiques – Echanges
Séances de formation en salle
Exposé à partir de supports audiovisuels - Remise de documents pédagogiques et d'outils pratiques

Suivi et évaluation

Signature de feuilles d'émargement.

Évaluation sous forme de questions orales ou écrites (QCM), mises en situation.

Questionnaire de satisfaction.

Attestation de formation, d'assiduité.

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.

Lieu :

- Alençon : CCI Portes de Normandie – Délégation Orne : 23 boulevard de Strasbourg, 6100 Alençon
- Caen : CCI Caen Normandie - 1 rue René Cassin, 14280 Saint-Contest
- Cherbourg-en-Cotentin : CCI Ouest Normandie – Boulevard Félix Amiot – Hôtel Atlantique – 50100 Cherbourg-en-Cotentin
- Dieppe : CCI Rouen Métropole – 2 rue Thiers 76200 Dieppe
- Evreux : CCI Portes de Normandie - 215 route de Paris, 27000 Evreux
- Flers : CCI Ouest Normandie - 3 rue Denys Boudard, 61100 La Lande Patry
- Le Havre : CCI Seine Estuaire – 181 Quai Frissard, 76600 Le Havre
- Lisieux : CCI Seine Estuaire – Délégation du Pays d'Auge : 100 avenue Guillaume le Conquérant 14100 Lisieux

- 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

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 ;



- Rouen : CCI Rouen Métropole :
20 passage de La Luciline –
Bâtiment L'Opensen 76000
Rouen
- Saint-Lô : CCI Ouest Normandie
– Campus 2 – 170 rue Lycette
Darsonval 50000 Saint-Lô
- Saint-Pair-sur-Mer : CCI Ouest
Normandie – 270 rue Ampère –
ZA de la Lande 50380 Saint-Pair-
sur-Mer

- 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 ;
- la réglementation sur les jeux et loteries : rappel du principe général d'interdiction, sanctions encourues.

- 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...
- Mises en situation et évaluation des connaissances acquises
 - Expérimentation de cas pratiques pour chaque stagiaire par rapport aux obligations d'exploitation.
 - Questions de connaissances.