



Entreprise	
Interlocuteurs	<b>Isabelle RONARC'H – Conseillère Entreprises –</b> <a href="mailto:isabelle.ronarch@normandie.cci.fr">isabelle.ronarch@normandie.cci.fr</a> – 02.33.82.82.88
Date de la proposition	
Domaine d'expertise	<b>QUALITE – HYGIENE – SECURITE ALIMENTAIRE</b>
Intitulé du module	Permis d'Exploitation 8 heures

## **Retrouvez l'intégralité de nos programmes sur notre site internet : [www.permisdexploitationplus.fr](http://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](mailto:formations.CHR@normandie.cci.fr)

Mise à jour le 04/01/2024



## Durée & dates 2024

1 jour soit 8 heures

- A Alençon : le 23/01 ; le 12/03 ; le 14/05 ; le 8/07 et le 8/10.
- A Caen : le 22/01 ; le 19/03 ; le 22/05 ; le 10/09 et le 26/11
- A Cherbourg-en-Cotentin : le 9/04 et le 19/11
- A Dieppe : le 22/05 et le 13/11
- A Evreux : le 23/01 ; le 12/03 ; le 15/05 ; le 25/06 ; le 10/09 et le 10/12.
- A Flers : le 26/03 ; le 18/06 ; le 24/09 et le 3/12
- Au Havre : le 6/02 ; le 25/06 et le 6/11.
- A Lisieux : le 30/01 ; le 16/04 ; le 4/06 ; le 17/09 et le 13/11
- A Rouen : le 30/01 ; le 3/04 ; le 2/07 ; le 01/10 et le 3/12.
- A Saint-Lô : le 28/05 et le 15/10.
- A Saint-Pair-sur-Mer : le 13/02 et le 24/09.

## Coût interentreprises

260 € nets de taxes / pers

## Effectifs

- Minimum : 5 participants
- Maximum : 15 participants

## Public

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.D.

## Prérequis

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

# Permis d'Exploitation 8 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 :
  - 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 :
- Réglementation locale



## 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
- 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

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.