



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 pour les loueurs de chambres d'hôtes

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

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'une chambre d'hôte qui souhaite proposer la table d'hôtes.

A noter : La capacité d'hébergement est limitée à **5 chambres pour une capacité d'accueil maximale de 15 personnes.**

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

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

Introduction

Imposé par la **loi n° 2012-387 du 22 mars 2012**, le permis d'exploitation est une **formation obligatoire de 7 heures** pour tout **exploitant d'une chambre d'hôtes** délivrant des boissons alcooliques à l'occasion des principaux repas accessoirement à la nourriture. Décret n° 2013-191 du 4 mars 2013 relatif à la formation des loueurs de chambres d'hôtes délivrant des boissons alcooliques.

Objectif

- Sensibiliser et responsabiliser les exploitants de chambres d'hôtes 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 et administrations ;
- Assurer avec sérénité l'exploitation de son activité 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 adaptée mentionnée au deuxième 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 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 :
 - 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 :
- 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...



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
- 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