CCI PORTES DE NORMANDIE

Nous développons les formations dont vous avez besoin

Mis à jour le 13/07/2024

PERMIS D'EXPLOITATION 8H

Durée : 1 jour soit 8 heures

Dates session interentreprises

Consulter notre site internet :
www.permisdexploitationplus.fr

Dates session intra-entreprise

À définir conjointement

Coût de la formation

260 € nets de taxes / pers

Effectifs interentreprises

Minimum : 5 participants
Maximum : 15 participants

Effectif intra-entreprise

A définir conjointement

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 CHRD

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

Suivi et évaluation

Signature de feuilles d'émargement.
Evaluation : quiz d'entrée et de sortie
Questionnaire de satisfaction.
Attestation de formation

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

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**.

Objectifs

L'apprenant(e) sera en capacité de :

- Se sensibiliser et se responsabiliser 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

CCI Portes de Normandie – 215 route de Paris – 27000 Evreux
Tel. : 02 77 27 00 27 - formationcontinue27@normandie.cci.fr – www.formation.eure.cci.fr
N° SIRET : 130 021 793 00018 – APE : 9411Z
N° Déclaration d'activité : 28 27 01944 27 enregistré auprès de la Préfecture de Région de Normandie

Lieu

Alençon, Caen, Evreux, le Havre, Lisieux, Rouen, Cherbourg en Cotentin, Flers, Saint-Lô, Saint Pair sur Mer
Site de l'entreprise ou à distance

Informations pratiques

Accessibilité, modalités d'inscription, déroulement et taux de réussite

- 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.

CCI Portes de Normandie – 215 route de Paris – 27000 Evreux
Tel. : 02 77 27 00 27 - formationcontinue27@normandie.cci.fr – www.formation.eure.cci.fr
N° SIRET : 130 021 793 00018 – APE : 9411Z
N° Déclaration d'activité : 28 27 01944 27 enregistré auprès de la Préfecture de Région de Normandie