



Intitulé : PERMIS d'EXPLOITATION - Formation spécifique sur les droits et obligations attachés à l'exploitation d'un débit de boissons ou d'un établissement pourvu de la " petite licence restaurant " ou de la " licence restaurant " - 3 jours (total 20 heures)

Objectifs pédagogiques :

Acquérir les connaissances de la législation et de la réglementation applicables aux débits de boissons à consommer sur place et aux restaurants, ainsi qu'aux obligations en matière de santé publique et d'ordre public, **en vue de l'exploitation d'un débit de boisson ou d'un établissement pourvu de la petite licence restaurant ou de la licence restaurant.**

Compétences visées :

Connaissances des dispositions du Code de la santé publique relatives à la prévention et la lutte contre l'alcoolisme, la protection des mineurs et la répression de l'ivresse publique, de la législation sur les stupéfiants, la revente de tabac, la lutte contre le bruit, les faits susceptibles d'entraîner une fermeture administrative, les principes généraux de la responsabilité civile et pénale des personnes physiques et des personnes morales et la lutte contre la discrimination.

Public visé

- Exploitants ou futurs exploitants d'un débit de boisson ou d'un établissement pourvu de la petite licence restaurant ou de la licence restaurant.
- **Plus généralement, toute personne souhaitant vendre de l'alcool à consommer sur place**

Prérequis

Savoir lire et parler le français.

Horaires, Outils pédagogiques et encadrement

La formation est d'une durée de 20 heures sur 3 jours. Elle se déroule de 10h00 à 12h30 et de 13h30 à 17h45.

Organisme de formation certifié sur le Référentiel National Qualité.

La formation est dispensée **entièrement à distance, en visio-conférence en direct**. Une bonne connexion Internet est nécessaire (outil de visio-conférence Zoom).

La formation est dispensée à l'oral, avec parfois des diapositives projetées par vidéoprojecteur. Des mises en situation et cas pratiques sont proposés. Les stagiaires sont sollicités en fin de formation afin d'évaluer la qualité de celle-ci et des formateurs.

Pour connaître les sessions disponibles, **merci de vous rapprocher de notre organisme et de consulter notre site Internet** : <https://www.certisure.com/formation-permis-exploitation-a-distance-elearning/>

Formateurs :

La formation est dispensée par l'équipe pédagogique suivante, conformément à l'article R3332-5 du Code de la santé publique. D'autres intervenants respectant les mêmes conditions de diplômes et d'expériences peuvent parfois intervenir.

- Florian DE VAULX, formateur juriste titulaire du Master 2 en Droit des affaires ;
- Chloé LABBRUCCI, formatrice avec plus de 10 ans d'expériences en hôtellerie-restauration, titulaire du BTS Hôtellerie-Restauration.

Moyens de suivi & modalités d'évaluation

Les stagiaires doivent obligatoirement être présent durant toute la durée de la formation en visio-conférence, avec caméra activée. Des cas pratiques sont réalisés tout au long de la formation pour s'assurer de l'assimilation des connaissances. Des questions de connaissances finales permettent d'évaluer la bonne intégration globale de l'ensemble des connaissances.

Tarifs

450,00 € net pour la formation au permis d'exploitation (3 jours)

300,00 € net pour les formations d'une journée (renouvellement 10 ans, chambre d'hôte)

TVA non applicable selon Art. 261.4.4 a du CGI.

Ce tarif comprend : la formation complète à distance, la délivrance de l'attestation (cerfa Permis d'exploitation) et les supports pédagogiques complets par voie dématérialisée.

Organisme de formation certifié sur le Référentiel National Qualité.

Accessibilité

Il est nécessaire de disposer d'une **connexion Internet fixe fonctionnelle et d'un ordinateur** afin de pouvoir suivre la visio-conférence sereinement et être en capacité de participer. La formation peut être suivie de n'importe où si ces conditions sont respectées (domicile, travail, ...) à condition que l'environnement du stagiaire lui permette d'être disponible et au calme pour suivre sa formation.

Contacts

Pour toute question ou inscription par téléphone, du lundi au vendredi de 9h à 12h30 et de 13h30 à 17h. **Tél : 04.65.84.44.34 / E-mail : contact@certisure.com**

Autres informations

Programme complet de la formation et règlement intérieur **en annexe**.

Organisation et séquençage du programme

1^{ère} journée

I. 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.

II. 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).

2^{ème} journée

III. 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 ;

Organisme de formation certifié sur le Référentiel National Qualité.

— 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 :

- 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).

IV. 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.

3^{ème} journée

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 ;

Organisme de formation certifié sur le Référentiel National Qualité.

- 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.

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

V. 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...

VI. Mises en situation et évaluation des connaissances acquises

Expérimentation de cas pratiques pour chaque stagiaire par rapport aux obligations d'exploitation. Questions de connaissances.

Adaptation du programme conformément au I de l'article R. 3332-7 du Code de la santé publique

- Pour le **renouvellement du permis d'exploitation tous les 10 ans** (mise à jour des connaissances), ou si l'intéressé justifie, à la date de l'ouverture, de la mutation, de la translation ou du transfert d'une expérience professionnelle de dix ans en qualité d'exploitant :
 - ➔ La formation est d'une durée de **6 heures (sur 1 journée)**.
- Pour les **loueurs de chambres d'hôtes** ([article L. 324-4 du code du tourisme](#)), la formation est adaptée aux conditions spécifiques de l'activité de ces personnes :
 - ➔ La formation est d'une durée de **7 heures (sur 1 journée)**.

Règlement intérieur

Centres de formations, de certifications et d'examens de Certisure

Article 1 : Personnes assujetties. Le présent règlement s'applique à tous les stagiaires et candidats. Chaque stagiaire et chaque candidat accepte sans réserve les présents termes lorsqu'il suit une formation ou qu'il participe à un examen organisé par CERTISURE.

Article 2 : Conditions générales. Toute personne en stage ou en examen doit respecter le présent règlement pour toutes les questions relatives à l'application de la réglementation en matière d'hygiène et de sécurité, ainsi que les règles générales et permanentes relatives à la discipline.
Chaque stagiaire ou candidat doit veiller à sa sécurité personnelle et à celle des autres en respectant les consignes générales et particulières de sécurité en vigueur sur les lieux de stage et d'examens, ainsi qu'en matière d'hygiène. Toutefois, conformément à l'article R.6352-1 du Code du Travail, lorsque la formation se déroule dans une entreprise ou un établissement déjà doté d'un règlement intérieur, les mesures d'hygiène et de sécurité applicables aux stagiaires sont celles de ce dernier règlement. Par ailleurs, les stagiaires envoyés en entreprise dans le cadre d'une formation, sont tenus de se conformer aux mesures d'hygiène et de sécurité fixées par le règlement intérieur de l'entreprise. Enfin, en cas d'examens et de certifications passés chez CERTISURE mais qui dépendent d'un autre organisme certificateur ou prescripteur, le règlement d'examen ou de certification propre à cet organisme a vocation à venir compléter les présentes dispositions en tout ce qui ne s'oppose pas à l'application d'un des articles du présent règlement intérieur.

Le stagiaire inscrit sur une formation E-Learning ou à distance qui implique donc l'usage de matériel informatique est réputé pleinement compétent pour mener à bien sa formation dans ce contexte digital : le fait d'accepter une telle modalité de formation en s'y inscrivant (par lui ou son employeur) suppose expressément que le stagiaire soit suffisamment autonome, ce qu'il reconnaît. En tout état de cause, **l'usage du téléphone portable ou d'une tablette pour suivre une formation à distance en E-Learning est non fonctionnel et déconseillé.** Il en va de même pour les formations en visio-conférence, bien que pour ce dernier cas cela reste techniquement possible. Le stagiaire atteste être en possession d'un ordinateur fixe ou portable pour suivre sa formation à distance. Certisure ne saurait être tenu pour responsable du manque de compétences de base du stagiaire dans l'usage des outils et du numérique, pas plus que du dysfonctionnement de son matériel propre ou du non-respect du présent règlement.

Article 3 : Maintien en bon état du matériel. Chaque stagiaire ou candidat a l'obligation de conserver en bon état le matériel qui lui est confié en vue de sa formation ou de l'examen. Les stagiaires ou candidats sont tenus d'utiliser le matériel conformément à son objet : l'utilisation du matériel à d'autres fins, notamment personnelles, est interdite. Le matériel, quel qu'il soit, ne doit être utilisé qu'en présence d'un formateur et sous sa surveillance.

Toute anomalie dans le fonctionnement des machines et du matériel, ainsi que tout incident, doivent être immédiatement signalés au formateur qui a en charge la formation suivie.

Article 4 : Consignes incendie. Les consignes d'incendie et notamment un plan de localisation des extincteurs et des issues de secours sont affichés dans les locaux de l'organisme de manière à être connus de tous les stagiaires.

Article 5 : Accident. Tout accident ou incident survenu à l'occasion ou en cours de formation ou d'examen doit être immédiatement déclaré par le stagiaire ou candidat accidenté ou les personnes témoins de l'accident, au responsable de l'organisme. Conformément à l'article R6342-3 du Code du Travail, l'accident survenu au stagiaire pendant qu'il se trouve dans l'organisme de formation ou pendant qu'il s'y rend ou en revient, fait l'objet si cela est matériellement

Organisme de formation certifié sur le Référentiel National Qualité.

possible, d'une déclaration par le responsable du centre de formation auprès de la caisse de sécurité sociale.

Article 6 : Boissons alcoolisées et drogues. Il est interdit aux stagiaires et aux candidats de pénétrer ou de séjourner en état d'ivresse ou drogué dans l'organisme de formation ainsi que d'y introduire des boissons alcoolisées ou de la drogue.

Article 7 : Règlement des communs, de la salle d'attente et WC. Il est interdit aux stagiaires et candidats d'occuper l'entrée des locaux côté open-space (Pézenas) ou la galerie extérieure (Montpellier) durant les heures de pauses. Le plus grand calme et discrétion sont attendus de chacun dans ces lieux en ce que le respect d'autrui est fondamental, que ce soit des autres professionnels des locaux ou des stagiaires, élèves ou candidats encore en cours de travail. L'usage des WC doit se faire en respect des règles d'hygiène et de bonnes conduites. Le téléphone et la cigarette ne sont pas autorisés dans ces lieux pas plus que dans le reste des locaux. Les portes d'entrée des locaux seront maintenues fermées : aucune porte ne doit être laissée ouverte, par exemple par un système de calage.

Article 8 : Interdiction de fumer et de vapoter. En application des articles R. 355-28-1 à R. 355-28-13 du code de la santé publique, il est interdit de fumer ou vapoter dans la salle de cours, dégagements, bureaux, ainsi que dans les parties communes (salle d'attente, galeries extérieures, WC).

Article 9 : Horaires - Absence et retards. Les horaires de stage et d'examen sont fixés par la Direction et portés à la connaissance, d'une part des stagiaires à l'occasion de la remise du programme de formation, e-mail ou convocation, et d'autre part aux candidats à la remise de la convocation d'examen ou de certification.

Les stagiaires sont tenus de respecter ces horaires de stage sous peine de l'application des dispositions suivantes : En cas d'absence ou de retard au stage, les stagiaires doivent avertir le formateur ou le secrétariat de l'organisme qui a en charge la formation et s'en justifier. Par ailleurs, les stagiaires ne peuvent s'absenter pendant les heures de stage, sauf circonstances exceptionnelles précisées par la Direction de l'organisme ; Lorsque les stagiaires sont des salariés en formation dans le cadre du plan de formation, l'organisme informera l'entreprise de ces absences. Toute absence ou retard non justifié par des circonstances particulières constitue une faute passible de sanctions disciplinaires ; En outre, pour les stagiaires demandeurs d'emploi rémunérés par l'État ou une région, les absences non justifiées peuvent entraîner, en application de l'article R6341-45 du Code du travail, une retenue de rémunération proportionnelle à la durée des dites absences. Par ailleurs, les stagiaires sont tenus de remplir ou signer obligatoirement et régulièrement, au fur et à mesure du déroulement de l'action, l'attestation de présence, et en fin de stage le bilan de formation ainsi que l'attestation de suivi de stage ou tout autre document spécifique à l'action de formation concernée.

Article 10 : Accès à l'organisme. Sauf autorisation expresse de la Direction, les stagiaires et candidats ayant accès à l'organisme pour suivre leur stage ou examen ne peuvent y entrer ou y demeurer à d'autres fins ; y introduire, faire introduire ou faciliter l'introduction de personnes étrangères à l'organisme, d'animaux, ni de marchandises destinées à être vendues au personnel ou aux stagiaires.

Article 11 : Tenue et comportement. Les stagiaires sont invités à se présenter à l'organisme en tenue décente et à avoir un comportement correct à l'égard de toute personne présente dans l'organisme ou ses alentours immédiats.

Article 12 : Information et affichage. La circulation de l'information se fait par l'affichage sur les panneaux prévus à cet effet. La propagande politique, syndicale ou religieuse sont interdites dans l'enceinte de l'organisme. L'affichage d'éventuels documents publicitaires sont par principe interdits mais peuvent être exceptionnellement autorisés par la Direction sur les éventuels panneaux spécialement prévus à cet effet (cartes de visites, petit flyers). Dans tous les cas, cette autorisation n'entraîne aucun droit particulier, pas plus que la garantie du maintien du prospectus concerné sur

Organisme de formation certifié sur le Référentiel National Qualité.

ce panneau qui pourra être retiré et détruit discrétionnairement à tout moment.

Article 13 : Responsabilité de l'organisme en cas de vol ou endommagement de biens personnels des stagiaires.

L'organisme décline toute responsabilité en cas de perte, vol ou détérioration des objets personnels de toute nature déposé par les stagiaires ou candidats dans son enceinte (salle de cours, locaux administratifs, salle d'attente, galeries, ou encore parcs de stationnement). Il est spécialement rappelé que l'organisme ne s'engage à aucune surveillance des affaires des stagiaires ou candidats au sein de ses locaux et cela quel que soit le moment de la formation ou de l'examen (particulièrement les pauses). Ainsi, la surveillance de ces biens reste sous la seule responsabilité des stagiaires ou candidats et ce en tout état de cause.

Article 14 : Sanction. Tout manquement du stagiaire ou du candidat à l'une des prescriptions du présent règlement intérieur pourra faire l'objet d'une sanction. Pour les stagiaires, constitue une sanction au sens de l'article R6352-3 du Code du Travail toute mesure, autre que les observations verbales, prises par le responsable de l'organisme de formation ou son représentant, à la suite d'un agissement du stagiaire considéré par lui comme fautif, que cette mesure soit de nature à affecter immédiatement ou non la présence de l'intéressé dans le stage ou à mettre en cause la continuité de la formation qu'il reçoit. Selon la gravité du manquement constaté, la sanction pourra consister : Soit en un avertissement ; Soit en un blâme ou un rappel à l'ordre ; Soit en une mesure d'exclusion définitive (il est rappelé que dans la convention passée par l'organisme avec l'État ou la Région, des dispositions particulières sont définies en cas d'application des sanctions énoncées ci-dessus).

Le responsable de l'organisme de formation informera de la sanction prise : L'employeur, lorsque le stagiaire est un salarié bénéficiant d'un stage dans le cadre du plan de formation en entreprise ; L'employeur et l'organisme paritaire qui a pris à sa charge les dépenses de la formation, lorsque le stagiaire est un salarié bénéficiant d'un stage dans le cadre d'un congé de formation. Pôle Emploi, si le stagiaire est demandeur d'emploi et effectue la formation dans ce contexte ; Tout autre organisme signataire d'une convention de formation au sens du Code du travail.

Article 15 : Procédure disciplinaire. En cas de mise en œuvre d'une procédure disciplinaire, il est procédé comme il est dit aux articles R6352-4 à R6352-8 du Code du Travail. Dans tous les cas, il est rappelé que le principe du contradictoire sera respecté par la direction et que le stagiaire concerné sera systématiquement mis en mesure de s'expliquer sur les faits qui lui sont reprochés avant toute sanction à l'occasion d'un entretien, et s'il le souhaite en étant assisté de toute personne de son choix.

Article 16 : Entrée en application. Le présent règlement intérieur entre en application à compter du : 10/01/21. Dernière mise à jour : 10/01/2020

La directrice