

Organisme de formation certifié sur le Référentiel National Qualité.



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)**.