

Organisme de formation certifié sur le Référentiel National Qualité.

***Intitulé : PERMIS d'EXPLOITATION – Renouvellement / Mise à jour connaissances 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 " - 1 jour (total 6 heures)***

### **Objectifs pédagogiques :**

Mise à jour des 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 législation et à la réglementation applicables aux débits de boissons à consommer sur place et aux restaurants, aux obligations en matière de santé publique et d'ordre public, ainsi qu'aux principes généraux de la responsabilité civile et pénale des personnes physiques et des personnes morales.

### **Public visé**

- Exploitants d'un débit de boisson ou d'un établissement pourvu de la petite licence restaurant ou de la licence restaurant, **déjà titulaire du Permis d'exploitation**  
**ou**
- Exploitants justifiants, 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**

### **Prérequis**

Savoir lire et parler le français.

### **Horaires, Outils pédagogiques et encadrement**

La formation est d'une durée de 6 heures sur 1 journée. Elle se déroule de 10h00 à 12h30 et de 13h30 à 17h00. La formation est dispensée dans nos locaux spécialement dédiés à la formation, ou bien en visio-conférence sur toute la France. L'effectif maximum est de 15 personnes. La session est garantie à partir de 3 stagiaires.

*Organisme de formation certifié sur le Référentiel National Qualité.*

La formation est dispensée à l'oral, avec des diapositives projetées par vidéoprojecteur. Des mises en situation et cas pratiques sont proposés tout au long de la journée. 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 : [www.certisure.com](http://www.certisure.com)**

### **Formateurs :**

La formation est dispensée par l'équipe pédagogique suivante, conformément à l'article R3332-5 du Code de la santé publique :

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

### **Moyens de suivi & modalités d'évaluation**

Sur place, les stagiaires doivent remplir une feuille d'émargement les matins et les après-midis. A distance, un certificat de réalisation doit être contresigné électroniquement. 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**

**300,00 € net** TVA non applicable selon Art. 261.4.4 a du CGI.

Ce tarif comprend : la formation sur place ou à distance, la délivrance de l'attestation (Permis d'exploitation) et les supports pédagogiques complets par voie dématérialisée ou support amovible.  
*Le tarif ne comprend pas les éventuels frais d'hébergement et de restauration du stagiaire.*

*Organisme de formation certifié sur le Référentiel National Qualité.*

### Accessibilité

– **Le centre de formation à distance :**

En visio-conférence via Zoom : lien d'accès communiqué lors de la convocation envoyé par mail quelques jours avant la session concernée.

– **Le centre de formation à Montpellier** (40 rue du Belvédère 34080 Montpellier) :

En transport commun : Tram Ligne 3 arrêt Pergola à 350m

En voiture : à 5 mins de l'A75.

– **Le centre de formation à Pézenas** (8 rue Alfred Maurel 34120 Pézenas) :

En transport commun : Plusieurs lignes de bus

En voiture : autoroute A75 et A9 à quelques minutes

Un grand parking gratuit est disponible sur chacun de nos deux centres de formation, avec des moyens de restauration à proximité. **Accès PMR** sur les deux centres. Nous consulter à l'avance pour une bonne prise en charge.

### 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](mailto:contact@certisure.com)**

### Autres informations

Enfants et animaux non autorisés.

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

### Organisation et séquençage du programme

#### **1<sup>ère</sup> journée**

##### **I. Présentation liminaire de la formation**

La raison d'être de l'obligation de mise à jour des connaissances mentionnée à l'article R3332-7 du Code de la santé publique

##### **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.

*Organisme de formation certifié sur le Référentiel National Qualité.*

### **III. Les obligations d'exploitation**

Rappel des 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.

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 ;
- 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.

### **IV. Mises en situation et évaluation des connaissances acquises**

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