



Préfecture de l'Hérault  
Organisme agréé par arrêté préfectoral  
N°2020-01-943 pour le Permis d'exploitation



## PERMIS D'EXPLOITATION

### Renouvellement des 10 ans

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"



**6 heures**



**visioconférence**



**300,00 € net**

### 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.



### PROGRAMME RENOUVELLEMENT PERMIS D'EXPLOITATION

#### 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.

#### 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

#### 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.

### PUBLIC CONCERNÉ

- 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

### PRÉ-REQUIS

- Lire et parler le français

### DURÉE ET ORGANISATION

- 6 heures réparties sur 1 journée  
- Horaires de 10h00 à 12h30 et de 13h30 à 17h00

### LIEU DE LA FORMATION

- Formation en visio-conférence (via l'application ZOOM).

### TARIF

300,00 € Net (Plusieurs possibilités de financement)  
TVA non applicable selon Art. 261.4.4 a du CGI.

### CONTACTS CERTISURE

Tél : 04.65.84.44.34

E-Mail : [contact@certisure.com](mailto:contact@certisure.com)

Préinscription en ligne : [Cliquez ici](#)



## PERMIS D'EXPLOITATION Renouvellement des 10 ans

(suite)

### 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.

### MOYENS ET MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

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 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.

### PROFIL DES 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 12 ans d'expériences en hôtellerie-restauration, titulaire du BTS Hôtellerie-Restauration.

### MOYEN DE SUIVI & MODALITÉS D'ÉVALUATION

Les stagiaires doivent obligatoirement être présents 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.

### 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.

### ACCESSIBILITÉ

Il est nécessaire de disposer d'une connexion Internet 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, etc.) à condition que l'environnement du stagiaire lui permette d'être disponible et au calme pour suivre sa formation.



04 65 84 44 34



contact@certisure.com