

## PERMIS D'EXPLOITATION

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 III et IV) ou « petite licence restaurant » ou « licence restaurant ». Elle donne lieu à la délivrance d'un permis d'exploitation nominatif valable dix ans.

**Durée** : 20 heures, réparties sur 2,5 jours

**Coût du cycle** : 590 euros net de taxes par participant

**Lieu** : Valence

**Dates** : Nous consulter – Plusieurs sessions sont organisées tout au long de l'année

**Possibilité pack « permis d'exploitation » et « hygiène alimentaire en restauration commerciale » au tarif réduit de 900 € net de taxe.**

**Tarif spécifique porteur de projet** ayant suivi le stage 5 jours pour entreprendre : nous consulter

### Prérequis :

Maîtrise de la langue française

### Objectifs et compétences professionnelles visées

- Sensibiliser et responsabiliser les futurs exploitants aux dispositions légales liées à la vente d'alcool
- Assurer avec sérénité l'exploitation de son établissement grâce à la connaissance de ses droits et obligations
- Connaître les obligations réglementaires applicables en rapport avec les clients, salariés et administrations
- Connaître les risques de sanctions spécifiques liés à la vente d'alcool

### Personnes concernées

Tout créateur ou repreneur, futur exploitant de café, bar, brasserie, restaurant, hôtel ou discothèque

### Méthodes pédagogiques

- Mises en situations pratiques autour d'exemples concrets et d'analyse de cas
- Alternance entre apports théoriques et pratiques
- Evaluation des connaissances et compétences sous forme de questionnaire
- Formation en présentiel

---

**Une formation dispensée par le service TPE Commerce Tourisme**  
**Contact : Antoine BERGERON - 04 75 75 70 79 - a.bergeron@drome.cci.fr**  
**www.formation.drome.cci.fr**

## Présentation liminaire de la formation

- La raison d'être de l'obligation de formation
- 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.
- Le code de la santé publique
- Le code des collectivités territoriales

## Les conditions d'ouverture d'un débit de boisson

- Les conditions liées à la personne : nationalité, capacité juridique, incompatibilités, 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...
- La vie d'une licence : transferts, interdiction...
- Les déclarations préalables à l'ouverture : délai, contenu, formalités, obligations fiscales

## Les obligations d'exploitation

- Les obligations liées à l'établissement : horaires d'ouverture et de fermeture, affichages obligatoires, information les prix...
- Les obligations en matière de prévention et de protection de la santé publique : protection des consommateurs, prévention et lutte contre l'alcoolisme, protection des mineurs, répression de l'ivresse publique, réglementation relative aux stupéfiants...
- Les obligations en matière de prévention et de protection de l'ordre public et aspects pratiques : lutte contre le bruit, conduite à tenir en cas de tapage et autres troubles, lutte contre l'alcool au volant, réglementation sur les jeux et loteries.

## La réglementation locale

- Arrêtés préfectoraux et municipaux permettant d'appréhender l'ensemble des obligations départementales concernant les débits de boissons et les restaurants, notamment : réglementation sanitaire départemental, réglementation contre le bruit, spécificités locales, heures de fermetures 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 et évaluation des compétences sous forme de quiz.

---

**Une formation dispensée par le service TPE Commerce Tourisme**  
**Contact : Antoine BERGERON - 04 75 75 70 79 - a.bergeron@drome.cci.fr**  
**[www.formation.drome.cci.fr](http://www.formation.drome.cci.fr)**