

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 : 550 euros net de taxes par participant

Lieu : CCI Valence – Bâtiment conforme aux normes d'accessibilité

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 890 € net de taxe.

Les + CCI :

- Abonnement numérique de 6 mois au journal L'hôtellerie restauration offert <https://www.lhotellerie-restauration.fr/>
- Accompagnement personnalisé des stagiaires et SAV post formation
- Remise d'outils (affichage, fiches pratiques, etc.) pour l'application de la réglementation

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

Modalités d'évaluation :

Questionnaire de positionnement et quiz en fin de formation

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

Programme :

1^{ère} journée

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

2^{ème} journée

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.

3^{ème} journée

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.drome.cci.fr

Informations générales :**Horaires :**

Les horaires seront communiqués aux participants sur les convocations.

Effectif des groupes :

Entre 5 et 15 participants

Modalités et délais de réponse :

Toute demande est traitée dans un délai de 48 heures. Les formations sont confirmées ou annulées dans un délai de 15 jours avant le démarrage. Une fois confirmées, toute personne peut s'inscrire jusqu'à 48 heures avant le démarrage des actions à l'adresse suivante : formationcontinue@drome.cci.fr

Compétences acquises :

A l'issue de la formation, chaque apprenant devra être capable de mettre en pratique les objectifs énoncés.

Intervenants :

Nos formations sont animées par des consultants formateurs spécialisés dans leurs domaines d'intervention. Ils répondent tous aux normes exigées par notre système qualité.

Accessibilité :

Notre Centre de formation est labellisé H+ dans le cadre de la charte Handicap de la région Auvergne Rhône-Alpes. Il est accessible aux personnes à mobilité réduite et des places de parking leur sont réservées. Pour toute question et accompagnement, nous vous invitons à vous rapprocher de notre référente au 04 75 75 87 11.

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