



## Programme

### PERMIS D'EXPLOITATION mise à jour

#### Public :

Le permis d'exploitation mise à jour est une formation obligatoire pour tous les exploitants justifiant de 10 ans d'expérience d'une licence autorisant la vente d'alcool, portant sur les droits et obligations attachés à l'exploitation de ce type d'établissements.

#### Objectifs :

Mise à jour des connaissances concernant les changements réglementaires liés à la vente d'alcool (dispositions extraites du Code de la Santé Publique) intervenus depuis la formation initiale « permis d'exploitation » il y a 10 ans.

#### Moyens pédagogiques et techniques :

*Exposé à partir de supports audiovisuels / Apports de concepts et méthodes / Remise de documents pédagogiques et d'outils pratiques / Quizz et évaluation des acquis en fin de stage*

#### Suivi et évaluation :

*Signature de feuilles d'émargement / Évaluation sous forme de questions écrites (QCM) / Questionnaire de satisfaction / Attestation de formation.*

#### Programme :

Mise à jour des connaissances portant sur les changements réglementaires intervenus depuis la formation initiale « permis d'exploitation » :

- Conditions d'ouverture d'un restaurant ou d'un débit de boissons
- Les conditions tenant à la personne
- Les conditions relatives à la licence
- Les formalités légales
- Obligations liées à l'exploitation d'un restaurant ou d'un débit de boissons
- L'organisation et le fonctionnement de l'établissement : ouverture, fermeture, terrasse
- Les obligations en matière de santé publique et de respect des personnes : alcoolisme, tabac, mineurs, stupéfiants, bruit, discrimination, affichages obligatoires, spécificités locales...
- Les conséquences du non-respect des obligations mises à la charge des exploitants : sources du droit, organisation judiciaire et administrative, fermeture administrative et judiciaire, mise en cause de la responsabilité civile et pénale
- Connaître les bonnes pratiques d'hygiène pour éviter les risques spécifiques à la profession, les risques de fermeture administrative ou de mise en cause de la responsabilité civile ou pénale
- Les textes applicables dans le secteur (européens et français)
- Les risques de contamination
- Les documents à mettre en place

- Connaître les règles de droit du travail pour éviter une mise en cause de la responsabilité pénale
- Les formalités d'embauche du salarié et du contrat de travail
- La sécurité des salariés
- La durée du travail
- La procédure disciplinaire et la non discrimination
- Evaluation des connaissances

#### **Animation pédagogique :**

Ce cours, animé par un juriste du secteur CHR, permet de sensibiliser les propriétaires des lieux sur leurs **obligations, leurs droits et leurs responsabilités** quant à la vente d'alcool, en les informant sur les normes législatives, réglementaires et jurisprudentielles appliquées dans le domaine. Ainsi, ils seront amenés à gérer correctement leur organisme.

#### **Cout de la formation :**

- 300.00€ H.T.

#### **Stage :**

- 6 heures sur 1 jour

#### **Participant :**

Gérant de café, bar, brasserie, restaurant, discothèque souhaitant continuer d'exercer son activité.

#### **Prérequis d'accès à la formation :**

- Aucun

#### **CERTIFICATION QUALITÉ**

CATALYSE, centre de formation est au cœur de l'actualité du secteur.

Les formateurs CATALYSE sont recrutés, formés et supervisés selon un processus Qualité d'habilitation spécifique.

CATALYSE est un organisme de formation certifié OPQF.

#### **Fin de formation :**

Celle-ci donne lieu à une **attestation d'assiduité** prouvant une participation complète à l'évènement, mais aussi à un permis **valable dix ans**.

**Formation réservée aux professionnels qui ont déjà passés leur permis il y a 10 ans.  
Une copie du CERFA original devra nous être transmise par email, catalyse@catalyse.fr,  
le cas échéant, une attestation sur l'honneur que le permis d'exploitation  
a déjà été passé il y a 10 ans.**