

Programme

PERMIS D'EXPLOITATION



Ouverture ou la reprise d'établissement

Public :

Cette formation s'adresse, depuis le 02 Avril 2007, à tout futur exploitant à l'occasion de l'ouverture, de la mutation, de la transmission ou du transfert d'une licence de débit de boissons (licence II, III, IV) et, depuis le 1^{er} avril 2009, à toute personne déclarant l'ouverture d'un établissement pourvu de la « Petite licence restaurant » ou de la licence « Restaurant ».

Objectif :

- Gérer un débit de boissons en conformité avec la réglementation en tenant compte des enjeux de santé publique.
- Permettre l'ouverture d'un débit de boissons.

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 :

I - Présentation de la formation :

Présentation du Permis d'exploitation

La raison d'être de l'obligation de formation

II - Le cadre législatif et réglementaire :

Les sources de droit et les applications

La codification des dispositions relatives aux débits de boissons dans le code de la santé public

La police administrative générale

La police administrative spéciale

III - Les conditions d'ouverture d'un débit de boissons (Café, Brasserie, Restaurant...) :

Les conditions liées à la licence

Les conditions liées à la personne.

Les déclarations préalables à l'ouverture

La vie d'une licence

Les débits temporaires

IV - Les fermetures administratives et judiciaires :

Les fermetures administratives des débits de boissons et des restaurants
Les fermetures judiciaires des débits de boissons

V - Les obligations d'exploitation :

Les obligations liées à l'établissement.
L'étalage obligatoire des boissons sans alcool.
Les affichages obligatoires
L'information sur les prix.

VI - 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, la publicité des boissons et les sanctions
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.
Conduite à tenir face à un mineur voulant de voir servir de l'alcool, vérification de la majorité du client.
La réglementation de l'interdiction de fumer et les sanctions encourues en cas de non-respect.

VII - Informations complémentaires sur les obligations d'exploitation d'un débit de boissons :

La mise en conformité des ERP pour l'accessibilité aux personnes à mobilité réduite
L'organisation de spectacle vivant
La contribution à l'audiovisuel public
La SACEM/SPRE
L'accès WIFI

VIII - Réglementation locale :

Le règlement sanitaire départemental
Réglementation contre le bruit
Spécificités locales
Heures de fermeture et d'ouverture des établissements
Affichages spécifiques

IX – Evaluation finale des connaissances acquises

Animation pédagogique :

- Formateur spécialisé dans le secteur des CHR

Méthode pédagogique :

- Notre formation « Permis d'exploitation » est délivrée par des professionnels agréés issus du secteur des CHR. C'est pourquoi nos méthodes pédagogiques sont actives et participatives. Nos sessions proposent toutes des études de cas et des exercices permettant la mise en application. Nos formateurs savent mettre à votre service leur expertise, vous informer et répondre au plus près de vos problématiques professionnelles et des réalités du secteur des CHR.
-

Session : formation en présentiel/inter-entreprises

- En Occitanie et Nouvelle Aquitaine. – www.catalyse.fr

Cout de la formation :

- 500.00€ H.T.

Stage :

- 20 heures sur 3 jours

Participant :

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

Prérequis d'accès à la formation :

- Aucun

Modalités d'évaluation :

- Expérimentation de cas pratiques pour chaque stagiaire par rapport aux obligations d'exploitation.
- Questions de connaissances
- Etudes de cas, mises en situation.

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**.

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.