

# Programme de la formation Permis d'Exploitation

## **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

**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 ou en distanciel.**

- En Occitanie et Nouvelle Aquitaine.

**Cout de la formation :**

- 500.00€ H.T. et 350.00€ HT pour la mise à jour soit 1 jour  
**Celui-ci peut être pris en charge par le pôle emploi, le conseil régional Occitanie ou certains OPCO**

**Participant :**

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

**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 et QUALIOPI.