



PROGRAMME DE FORMATION

INTRA • INTER • SUR MESURE

SECTEUR CHR/ RÈGLEMENTAIRE/ SÉCURITÉ

PERMIS
D'EXPLOITATION

2.5 JOURS

Prérequis : être majeur. être créateur, repreneur ou exploitant d'un établissement souhaitant obtenir une licence de débit de boissons (3 ou 4), ou une licence restaurant (Petite Restauration ou Restaurant).

Objectifs : répondre aux exigences réglementaires attendues et à celles des clients en respectant les normes de santé publique (prévention et lutte contre l'alcoolisme, le bruit, le tabac....) et en appliquant les règles fondamentales d'hygiène

Aptitude : connaître le cadre législatif et réglementaire, connaître les démarches de déclarations préalables à l'ouverture d'un débit de boisson, les obligations d'exploitation et de prévention et les arrêtés préfectoraux qui régissent cette activité

Compétences : être en mesure d'appliquer les obligations attachées à l'exploitation d'un débit de boissons et de garantir la sécurité des clients de son établissement

Durée : 20 heures, soit 2.5 jours en centre de formation ou à distance avec l'outil Microsoft Teams (visio)

Délai d'accès : 72 h

Tarifs : 550 euros net de taxe (conditions générales de vente accessibles sur notre site internet : www.formationccilandes.fr)

Méthodes mobilisées : support de cours, échanges, tours de table, mises en situation. Conseils concrets et individuels

Modalités d'évaluation : quizz en fin de formation

Accessibilité : locaux accessibles aux Personnes à Mobilité Réduite



CCI LANDES

www.formationccilandes.fr

PROGRAMME INDICATIF



THÈME 1 : PRÉSENTATION LIMINAIRE DE LA FORMATION

- La raison d'être de l'obligation de formation mentionnée au I de l'article R. 3332-4-1 du code de la santé publique
- Présentation du permis d'exploitation.

THÈME 2 : 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
- La codification des dispositions relatives aux débits de boissons dans le code de la santé publique. La police administrative générale (code général des collectivités territoriales).
- La police administrative spéciale (code de la santé publique).

THÈME 3 : LES CONDITIONS D'OUVERTURE D'UN DÉBIT DE BOISSONS À CONSOMMER SUR PLACE (CAFÉ, RESTAURANT...)

- Les conditions liées à la personne :
 - la nationalité, y compris la problématique des conventions bilatérales pour l'exercice de la profession de débitant de boissons à consommer sur place
 - la capacité juridique
 - les 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 (limitation du nombre de débits de boissons, péremption, zones protégées)
- La vie d'une licence :
 - les transferts (activité touristique, communes dépourvues de débit de boissons)
 - les interdictions de transfert
 - la translation d'une licence
 - la mutation d'une licence
- Les déclarations préalables à l'ouverture :
 - la déclaration administrative (délai, contenu, formalisme)
 - les obligations fiscales
 - la rédaction du bail par acte authentique
 - les déclarations communes aux métiers de bouche (immatriculation, assurances, services...)

PROGRAMME INDICATIF



THÈME 4 : LES OBLIGATIONS D'EXPLOITATION

- Les obligations liées à l'établissement :
 - les horaires d'ouverture et de fermeture
 - les obligations liées à l'exploitation d'une terrasse située sur la voie publique
 - l'étalage obligatoire des boissons sans alcool
 - les affichages obligatoires
 - l'information sur les prix
 - la vidéo protection

THÈME 5 : 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, l'interdiction des « open bars », la réglementation des « happy hours »
- 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, l'accueil des mineurs de plus de seize ans dans le cadre de l'apprentissage
- la conduite à tenir face à un mineur voulant se voir servir de l'alcool, vérification de la majorité
- la protection des femmes enceintes contre le risque « alcool »
- la présentation des conséquences physiques et psychologiques de la consommation d'alcool sur le corps humain
- la conduite à tenir face à un client en état d'imprégnation alcoolique
- la réglementation de l'interdiction de fumer et les sanctions encourues en cas de non-respect
- la réglementation relative aux stupéfiants
- la conduite à tenir face à un client sous l'emprise de stupéfiants

THÈME 6 : LES OBLIGATIONS EN MATIÈRE DE PRÉVENTION ET DE PROTECTION DE L'ORDRE PUBLIC ET ASPECTS PRATIQUES :

- la lutte contre le bruit
- la conduite à tenir en cas de tapage et autres troubles, dans ou aux abords de l'établissement
- la lutte contre l'alcool au volant
- la réglementation sur les jeux et loteries : rappel du principe général d'interdiction, sanctions

PROGRAMME INDICATIF



THÈME 7 : RÉGLEMENTATION LOCALE

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



Pour plus d'informations :
formationccilandes.fr
05 58 05 44 81

