

PERMIS D'EXPLOITATION

De l'obligation aux bonnes pratiques

[Obtenir des informations sur cette formation](#)

OBJECTIFS PROFESSIONNELS

- Acquérir un niveau de connaissance suffisant aux dispositions relatives à la prévention et la lutte contre l'alcoolisme, la protection des mineurs et la répression de l'ivresse publique, mais aussi la législation sur les stupéfiants, la revente de tabac, la lutte contre le bruit, les faits susceptibles d'entraîner la fermeture administrative, les principes généraux de la responsabilité civile et pénale des personnes physiques et des personnes morales, et la lutte contre la discrimination.
- Prendre connaissance et utiliser les outils permettant la maîtrise de l'exploitation spécifique d'un débit de boissons (gestion de licences, affichage, étalage).
- Sensibiliser et responsabiliser les exploitants de débits de boissons à consommer sur place ou de restaurant ou de débits à emporter aux obligations particulières liées à la vente d'alcool.

CONTENU PÉDAGOGIQUE

Présentation préalable 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, les applications
La codification des dispositions relatives aux débits de boissons dans le code de la santé publique.
La police administrative générale
La police administrative spéciale, la réglementation en vigueur
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
Les fermetures administratives et judiciaires
Les fermetures administratives des débits de boissons et des Restaurants
Les fermetures judiciaires des débits de boissons
Les obligations d'exploitation
Les obligations liées à l'établissement d'un débit de boisson
Les horaires d'ouverture et de fermeture
L'affichage des prix
L'affichage sur les jeux vidéo consoles
Les obligations de service
La falsification, la tromperie et la publicité mensongère

CONTENU PÉDAGOGIQUE

Le droit de terrasse
Les appareils et jeux
Les règles d'hygiène
Réglementation locale
Arrêtés préfectoraux et municipaux relatifs à l'installation et à l'ouverture des débits de boissons
Arrêtés préfectoraux et municipaux relatifs à l'exploitation des débits de boissons
Les acteurs publics ou parapublics à vos côtés
Prévention et lutte contre l'alcoolisme
L'étalage obligatoire de boissons du 1er groupe
La publicité sur les boissons alcooliques
Les affichages obligatoires
La protection des mineurs
Les infractions
Les sanctions
La répression de l'ivresse publique
Le constat des infractions et sanction
La lutte contre le tabagisme
La revente du tabac
L'interdiction de fumer dans les établissements CHR
La drogue et la lutte contre les stupéfiants
Les différentes substances psychotropes
Identification des risques
Sanctions encourues
L'alcool
La lutte contre le bruit
La loi du 31 décembre 1992
Identification des sources de bruit
Les moyens pour lutter contre le bruit
La diffusion de musique
Les organismes de contrôle et de certification
Les organismes délivrant les autorisations de diffuser des spectacles et de la musique en public
La lutte contre la discrimination
La loi 2001 – 1066 du 16 novembre 2001
Loi 2002 – 72 du 17 janvier 2002
Loi 2004 – 1486 du 30 décembre 2004
L'article 225-1 et 2 du code pénal
La notion de discrimination
Le contrôle de l'accès
Les sanctions
La sécurité et la protection
L'agrément des agents de sécurité
L'autorisation préalable à l'installation d'une vidéo protection
Fin de stage
Test à Question Choix multiple

CONTENU PÉDAGOGIQUE	Correction Remise de l'attestation de stage après vérification du niveau acquis
MÉTHODE PÉDAGOGIQUE	<ul style="list-style-type: none">• Nombre limité de participants pour approfondir les pratiques et répondre aux questions individuelles• Alternance d'exercices pratiques et de cas concrets• Formation interactive avec utilisation de moyens audio visuels
CONTENU ET MÉTHODES PÉDAGOGIQUES	Nombre de jours : 3,00 Nombre d'heures : 20,00 Lieu de réalisation : CCI formation 6 rue André Fumex- Annecy Liste des sessions : <ul style="list-style-type: none">• les 09, 10, 11/10/2019• les 23, 24, 25/11/2020• les 14, 15, 16/12/2020
PROFIL DES PARTICIPANTS ET PRÉ- REQUIS	<ul style="list-style-type: none">• Aucun prérequis n'est exigé pour cette formation• Créateur ou repreneur, futur exploitant d'un restaurant, brasserie, café, bar, hôtel ou discothèque
VALIDATION DE LA FORMATION	Avant : évaluer les connaissances initiales des apprenants <ol style="list-style-type: none">1. Evaluation des pré requis Lors d'un entretien découverte téléphonique ou physique avec un chargé de formation. Cet entretien est complété par l'envoi par mail d'un auto positionnement de niveau de connaissances et de pratiques sur le thème de la formation permettant d'adapter les modalités pédagogiques de la formation2. Evaluation des connaissances

VALIDATION DE LA FORMATION

A l'entrée en formation, un test sous forme de QCM permet de situer le niveau d'appropriation de la thématique visée par la formation

Pendant : évaluer en continu et valider la compréhension en temps réel

Lors de la formation, les stagiaires sont soumis à des mises en situation, des exercices pratiques, des échanges sur leurs pratiques professionnelles dans une pédagogie active et participative permettant un contrôle continu de leur progression et du développement de leurs connaissances et de leurs compétences au regard des objectifs visés.

Après A CHAUD : Evaluer les connaissances acquises et la satisfaction

1. Evaluation des acquis

Le QCM est à nouveau réalisé par chaque stagiaire, par les différences constatées, il permet d'évaluer les connaissances globales acquises et aussi de valider la progression.

Une attestation de fin de formation est remise à chaque stagiaire.

2. Evaluation de la satisfaction

Afin de mesurer l'indice de satisfaction des participants sur l'atteinte des objectifs, la qualité de l'animation et la satisfaction globale de la prestation, un questionnaire de satisfaction est remis à chaque participant.

Il est complété par un tour de table en présence du formateur et/ou de la conseillère entreprise CCI Formation pour apporter des compléments et de confronter les points de vue.

Après A FROID : évaluer a posteriori la pratique du participant

Afin de mesurer l'impact de la formation sur les situations professionnelles du participant et ce qu'il a réellement retiré de cette formation, nous réalisons une enquête centrée 3 mois après la formation sur l'utilisation des connaissances et compétences acquises et leur transposition dans l'univers professionnel.

DÉBOUCHÉS ET POURSUITES D'ÉTUDES

COÛT DE LA FORMATION

Tarif NET DE TAXE : 590,00€

590 €uros (net de TVA) Permis d'exploitation seul

950 €uros (net de TVA) Pack HACCP et Permis d'exploitation

PROFIL DU FORMATEUR ET LES PLUS DE LA FORMATION

- Sébastien R., ancien cuisinier, responsable de restaurant, il se consacre depuis 2010 à la formation. Passionné, il transformera ces journées obligatoires en un espace d'échanges de bonnes pratiques entre les participants et, de par son expérience terrain, agrémente la réglementation d'anecdotes, de conseils adaptés à la vie concrète d'une cuisine.
- Maître Cédric C., avocat au Barreau d'Annecy, vous transmettra le cadre législatif et réglementaire.

PARTENAIRE



POUR ALLER PLUS LOIN

[PILOTER SES COÛTS EN RESTAURATION](#)

CONTACT

CCI formation

6 rue André Fumex - CS 62072

74000 Annecy

Tel: 04 50 33 72 24