



## FORMATION // PERMIS D'EXPLOITATION

Imposé par la loi du 31 mars 2006 et son décret du 16 mai 2007, le permis d'exploitation est une formation obligatoire de 20 heures depuis le 2 avril 2007 pour tout futur exploitant d'une licence de débit de boissons (licence II, III et IV) ou « petite licence restaurant » ou « licence restaurant ». Elle donne lieu à la délivrance d'un permis d'exploitation nominatif valable dix ans.

### Objectifs

- Sensibiliser et responsabiliser les futurs exploitants aux dispositions légales liées à la vente d'alcool (dispositions extraites du Code de la santé publique).
- Assurer avec sérénité l'exploitation de son établissement grâce à la connaissance de ses droits et obligations.

### Compétences professionnelles visées

- Connaître les obligations réglementaires applicables en rapport avec les clients, salariés et administrations.
- Connaître les risques de sanctions spécifiques liés à la vente d'alcool.

### Public concerné

Tout créateur ou repreneur, futur exploitant de café, bar, brasserie, restaurant, hôtel ou discothèque.

### Prérequis

Néant

### Programme

- 1- Le cadre législatif et réglementaire
  - Les sources de droit et les applications : organisation administrative et judiciaire, responsabilité civile et pénale du dirigeant.
  - Le code de la santé publique.
  - Le code des collectivités territoriales.
- 2 - Les conditions d'ouverture d'un débit de boisson
  - Les conditions liées à la personne : capacité juridique, incompatibilités, permis d'exploitation et son renouvellement...
  - Les conditions liées à la licence : classification des boissons, licences et champs d'application, restrictions...
  - La vie de la licence : transferts, interdictions...
  - Les déclarations préalables à l'ouverture : délai, contenu, formalités, obligations fiscales...

### CONTACT

Contact administratif  
**Nathalie METZEN**  
formation@savoie.cci.fr

### A SAVOIR

**Le permis d'exploitation est obligatoire depuis le 2 avril 2007 pour tout futur exploitant d'une licence de débit de boissons (licence II, III et IV) ou de la « petite licence restaurant » ou de la « licence restaurant ».**

La CCI Savoie est  
référencée sur Datadock



### 3 - Les obligations d'exploitation

- Les obligations liées à l'établissement :
  - Horaires d'ouverture et de fermeture,
  - Affichages obligatoires...
- La prévention et protection de la santé publique
  - Protection des consommateurs
  - Prévention et lutte contre l'alcoolisme
  - Protection des mineurs
  - Répression de l'ivresse sur la voie publique
- La prévention et la protection de l'ordre public
  - Lutte contre le bruit
  - Conduite à tenir en cas de tapage et autres troubles
  - Lutte contre l'alcool au volant
- La réglementation locale
  - Réglementation sanitaire départementale,
  - Heures de fermeture et d'ouverture des établissements...

## Approches et méthodes pédagogiques

- Alternance d'enseignements théoriques et pratiques.
- Analyse de cas, mises en situation et retours d'expérience.
- Evaluation des connaissances et compétences sous forme de quizz.
- Formation en présentiel.

La maîtrise de la langue française est nécessaire lors de l'examen final validant la formation.

**Tarif : 590 € net de taxe par stagiaire\***

\*la CCI n'est pas assujettie à la TVA, article 261-4-4° du code général des impôts (CGI)  
N° de déclaration d'activité : 82.73.01464 73  
Siret de la CCI : 18733001400015  
N° TVA Intra-communautaire : FB87187330014

Cette fiche constitue une simple information sur une prestation proposée par la CCI Savoie, dont elle donne un descriptif synthétique et technique. Elle constitue un accessoire aux conditions générales de vente et au contrat définitif qui sera signé entre la CCI Savoie et l'entreprise, qui seules régiront les rapports entre la CCI et son client. La signature de ce contrat devra impérativement être précédée d'un contact avec le correspondant désigné de la CCI pour cette prestation, qui seul, compte tenu des éléments techniques qui lui seront donnés par l'entreprise, sera habilité à apprécier si la prestation proposée est en adéquation avec les besoins de l'entreprise. A défaut, il pourra proposer une prestation plus adaptée figurant sur le catalogue de la CCI Savoie. Conformément aux conditions générales de vente, il est rappelé que dans le cadre de cette prestation, la CCI Savoie est soumise à une obligation de moyens excluant que le client puisse invoquer au terme de la prestation qui lui sera fournie une quelconque obligation de résultat.

## A SAVOIR

### Modalités pratiques

**Retrouvez toutes les dates sur notre site internet :**

**[www.savoie.cci.fr](http://www.savoie.cci.fr)  
rubrique **Se former****

**Durée : 2 jours et demi  
soit 20 heures de formation**

Les frais de déplacement sont à la charge des participants.

-----

Les conseillers spécialisés de la CCI sont disponibles après la formation pour toutes questions relatives aux aspects travaillés.

### Nouveau : Pack

Possibilité d'associer cette formation avec "Hygiène alimentaire en restauration commerciale" à un prix avantageux !

950 € au lieu de 1050 € net de taxe.