



PERMIS D'EXPLOITATION CHAMBRES D'HÔTES

OBJECTIFS	Gérer une chambre d'hôtes en conformité avec la réglementation en tenant compte des enjeux de santé publique.
OBLIGATIONS REGLEMENTAIRES	Formation Permis d'exploitation L.3332-1-1 du code de santé publique Article R. 3332-4-1 du code de la Santé Publique
PRE-REQUIS	Aucun
MODALITES D'ACCES A LA FORMATION	Auto-positionnement
PROGRAMME DE FORMATION	<p>1) Présentation liminaire de la formation Présentation du permis d'exploitation. Spécificités de l'attestation dite «permis d'exploitation» pour les loueurs de chambres d'hôtes (CERFA n° 14407*03).</p> <p>2) Les grands principes des conditions d'ouverture d'un débit de boissons Les conditions liées à la personne</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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. <p>Les conditions liées à la licence</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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). <p>La vie d'une licence</p> <ul style="list-style-type: none"> • Les transferts (activité touristique, communes dépourvues de débit de boissons). • Les interdictions de transfert. • La translation d'une licence. • La mutation d'une licence. <p>Les déclarations préalables à l'ouverture</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 vétérinaires).



PROGRAMME DE FORMATION	<p>3) Les obligations d'exploitation Les obligations liées à l'établissement</p> <ul style="list-style-type: none"> • L'étalage obligatoire des boissons sans alcool - les affichages obligatoires. • L'information sur les prix. <p>Les obligations en matière de prévention et de protection de la santé publique et aspects pratiques</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 se voir servir de l'alcool, vérification de la majorité du client. <p>La réglementation de l'interdiction de fumer et les sanctions encourues en cas de non-respect. Les fermetures administratives</p>
	<p>4) Règlementation locale</p> <p>Arrêtés préfectoraux et municipaux permettant d'appréhender l'ensemble des obligations départementales concernant les débits de boissons et les restaurants, notamment :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Règlement sanitaire départemental. • Règlementation contre le bruit. • Spécificités locales. • Heures de fermeture et d'ouverture des établissements - affichages spécifiques...
	<p>5) Évaluation des connaissances acquises</p> <ul style="list-style-type: none"> • Test final d'évaluation des connaissances. • Restitution aux stagiaires.
	<p>DUREE</p> <p>7 heures sur 1 jour</p>
	<p>PROFIL DES INTERVENANTS</p> <p>Les formateurs et intervenants sont diplômés de la formation professionnelle. Les formateurs et intervenants ont une expérience professionnelle de formateur. Les formateurs et intervenants ont une expérience dans le secteur d'activité visé par la formation</p>
<p>EVALUATION</p> <p>Exercices en groupe de validation en continu et des appréciations tout au long de la formation Evaluation finale : questionnaire pour évaluer le niveau (acquis, en cours d'acquisition, non acquis) des connaissances acquises.</p>	
<p>NOMBRE DE PARTICIPANTS</p> <p>Nombre de participants minimum : 3 par session Nombre de participants maximum : 15 par session</p>	
<p>DATE</p> <p>Les dates de formations sont disponibles sur le site internet https://www.lemoinscher-formation.com/permis-chambres-d-hotes-13i4.fr.html</p>	
<p>LIEU</p> <p>Les lieux de formation sont disponibles sur le site internet : https://www.lemoinscher-formation.com/permis-chambres-d-hotes-13i4.fr.html</p>	
<p>MOYEN PEDAGOGIQUE</p> <p>Le formateur anime à l'aide d'un vidéoprojecteur. Le formateur mène la formation avec les stagiaires en les faisant participer, en s'appuyant sur leur expérience personnelle, animation interactive</p>	
<p>COÛT DE FORMATION</p> <p>Le montant de la formation est disponible sur le site internet : https://www.lemoinscher-formation.com/permis-chambres-d-hotes-13i4.fr.html</p>	
<p>FORMALISATION A L'ISSUE DE LA FORMATION</p> <p>Attestation de fin de formation Cerfa 14407*03 Permis d'exploitation</p>	