



PERMIS D'EXPLOITATION (1 JOUR)

FORMATION PRÉSENTIELLE

Le permis d'exploitation 1 jour en 7 heures est une formation obligatoire destinée aux gérants de débits de boissons justifiant de plus de 10 ans d'expérience, ou pour le renouvellement de leur permis tous les 10 ans. Elle couvre la législation, la prévention, et la sécurité liées à l'alcool.

NATURE DE L'ACTION

Action de formation

OBJECTIFS

1. Gérer un débit de boissons en conformité avec la réglementation en tenant compte des enjeux de santé publique.
2. Permettre l'ouverture d'un débit de boissons.

OBLIGATIONS RÉGLEMENTAIRES

Formation Permis d'Exploitation L.3332-1-1 du code de santé publique.

PRÉ-REQUIS

Les exploitants doivent justifier de plus de 10 ans d'expérience professionnelle en qualité de gérant.

DÉLAI D'ACCÈS À LA FORMATION

Votre formation Permis d'Exploitation 1 jour en présentiel débute le vendredi à 09h00. Votre inscription par téléphone ou en ligne est possible jusqu'au jeudi à 17h00 (sous réserve des places disponibles).

MODALITÉ D'ACCÈS À LA FORMATION

Auto-positionnement.

PROGRAMME DE LA FORMATION

VENDREDI 9H00-13H00 - 14H00-17H00

I. Présentation liminaire de la formation

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

II. Le cadre législatif et réglementaire

1. 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.
2. La codification des dispositions relatives aux débits de boissons dans le code de la santé publique.
3. La police administrative générale (code général des collectivités territoriales).
4. La police administrative spéciale (code de la santé publique).

III. Les conditions d'ouverture d'un débit de boissons à consommer sur place (café, brasserie, restaurant...)

1. 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.
2. 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).

3. 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.

4. 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 vétérinaires).

IV. Les obligations d'exploitation

1. 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 vidéoprotection.

2. 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 du client ;
- 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, 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.

3. 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 encourues.

V. 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...

VI. Mises en situation et évaluation des connaissances acquises

1. Expérimentation de cas pratiques pour chaque stagiaire par rapport aux obligations d'exploitation.
2. Test d'évaluation finale des connaissances acquises.

DURÉE

7 heures sur 1 jour.

PROFIL DES INTERVENANTS

Une équipe de 30 formateurs qualifiés, titulaires d'un diplôme en formation professionnelle, ayant une expérience en tant que formateurs et une expertise dans le secteur d'activité relatif à la formation.

NOMBRE DE PARTICIPANTS

Minimum : 3 par session.

Maximum : 15 par session.

ÉQUIPEMENTS NÉCESSAIRES

Pour la prise de notes, prévoir un cahier ou des feuilles, un stylo et, si besoin, un surligneur.

MODALITÉ PÉDAGOGIQUE

Formation en présentiel synchrone.

MOYENS PÉDAGOGIQUES ET LOGISTIQUES

- La formation se déroulera dans une salle sèche, aménagée en disposition en U ou en classe, et équipée d'un vidéoprojecteur et d'un paperboard.
- Les moyens pédagogiques incluent des supports de formation variés, des vidéos, des outils interactifs, des études de cas, ainsi que des mises en situation pratiques pour favoriser l'apprentissage.

ACCESSIBILITÉ

- L'accessibilité de nos formations est étudiée individuellement en fonction des besoins et de la situation de chaque personne en situation de handicap.
- Un référent handicap, validé par l'AGEFIPH, est à votre disposition pour analyser les possibilités d'adaptation et vous proposer les solutions les plus appropriées.

MODALITÉS D'ACCOMPAGNEMENT ET DE SUIVI DU STAGIAIRE

- L'accompagnement du stagiaire est structuré et optimisé grâce à un espace stagiaire accessible en ligne. Après son inscription via l'extranet, il reçoit un e-mail contenant ses codes d'accès à cet espace, où il trouve tous les documents essentiels à sa formation.
- En cas d'absence, le formateur en informe immédiatement l'organisme, qui contacte le stagiaire

pour en connaître la raison et prendre les mesures nécessaires, garantissant ainsi un suivi réactif et efficace.

- Trois référents sont mis à disposition pour accompagner les stagiaires :
 - le référent administratif pour les démarches et documents, Gwladys ATACHIAN.
 - le référent pédagogique pour le suivi de la formation, Sylvaine LEFEBVRE CASTILLO.
 - le référent handicap pour adapter le parcours aux besoins spécifiques, Sylvaine LEFEBVRE CASTILLO.
- Ils sont joignables depuis l'inscription jusqu'à la fin de la formation, tous les jours ouvrés de de 8h00 à 18h00 :
 - par e-mail à contact@lemoinscher-formation.com
 - par téléphone au 04 22 59 10 00

MODALITÉS D'ÉVALUATION

- Les modalités d'évaluation de la formation comprennent des exercices en sous-groupes, des ateliers de mises en situation pratiques, ainsi qu'un quizz intermédiaire à la fin de chaque module visant à favoriser la progression pédagogique.
- En fin de la formation, une évaluation finale est réalisée, avec une note minimale de 14/20 requise pour valider les connaissances acquises.
- Si le stagiaire n'atteint pas la note minimale requise, le formateur reprendra avec lui les points non maîtrisés et lui donnera l'opportunité de repasser un test de remédiation afin de parfaire ses connaissances et valider son évaluation finale.

FORMALISATION À L'ISSUE DE LA FORMATION

- Attestation de fin de formation
- Certificat de réalisation
- CERFA 14407*03 Permis d'Exploitation
- Synthèse de formation Stagiaire

DATE

Les dates de formations sont disponibles en ligne sur le site internet www.lemoinscher-formation.com, ou par téléphone au 04 22 59 10 00, de 8h00 à 18h00.

LIEU

Les lieux de formation sont disponibles en ligne sur le site internet www.lemoinscher-formation.com, ou par téléphone au 04 22 59 10 00, de 8h00 à 18h00.

COÛT DE LA FORMATION

Le montant de la formation est disponible en ligne sur le site internet www.lemoinscher-formation.com, ou par téléphone au 04 22 59 10 00, de 8h00 à 18h00.

----- (FIN DU DOCUMENT) -----