PERMIS D'EXPLOITATION

Modalités disponibles
Presentiel ou en distanciel (selon réglementation)

Durée de la formation
Durée de la formation : 20 heures.

Public
Exploitants créateurs ou repreneurs d'entreprises du secteur des Cafés Hôtels Restaurants, Discothèques.
Accessibilité à tout pour tous.
Session de 25 personnes max

Prérequis
Maîtrise de la langue française nécessaire pour comprendre les obligations légales et réussir la formation.

Formateur
Formateur confirmé dans l'exercice de ses fonctions, avec les compétences pédagogiques à mettre en œuvre les formations et une expertise technique des thèmes enseignés.

Méthodologie et moyens pédagogiques
Notre approche alterne apports théoriques, exercices pratiques et/ou études de cas et des mises en situation simulées utilisant des méthodes d'animation actives et permettant une meilleure compréhension pour une acquisition de connaissance
Tous les cas pratiques sont adaptés au contexte professionnel.
Méthodes interactive basée sur l'échange et le partage favorisant une dynamique de groupe positive et constructive.

Objectifs
Sensibiliser et responsabiliser les exploitants de CHRD aux obligations particulières de la vente d'alcool.
Permettre au débitant de boissons d'avoir une meilleure connaissance des nombreuses normes législatives, réglementaires et jurisprudentielles qui leur sont applicables.
Former l'exploitant à la prévention et à la lutte contre l'abus d'alcool et aux différentes nuisances que peuvent occasionnées l'exploitation mal contrôlée d'un CHRD.
Connaître les risques de sanctions spécifiques aux débits de boissons.
Connaître les spécificités réglementaires locales et les obligations en matière d'animation d'un débit de boissons.

Suivi et évaluation
Évaluation en cours de formation sur des cas pratiques.
Passage d'un test d'évaluation des connaissances (QCM).
Délivrance du Cerfa n°14407*03.
Une feuille d'émargement ou un relevé de connexion par demi-journée de présence est établi

Financement
Tarif de la formation : à partir de 450,00 € HT soit 540,00 € TTC

Satisfaction
Taux de satisfaction global : 93.06%

Délai d'accès de 16 à 30 jours selon le financement demandé.
Contactez le service formation continue pour obtenir un devis ou toute assistance technique lors de formation à distance.
Informations complémentaires disponibles sur notre site Internet :www.cfahcconseil.com

H&C Conseil 6 Place de Regensburg 63000 CLERMONT-FERRAND
Tel : 0473932592 - Siret 42924994900075
Déclaration d'activité enregistrée sous le n° : 83 63 03371 63 auprès de la Préfecture Auvergne-Rhône-Alpes

- ## Contenu

I. Présentation liminaire de la formation
L'obligation de formation
Le permis d'exploitation
II. Le cadre législatif et réglementaire
Les sources de droit et les applications
La codification des dispositions relatives aux débits de boissons dans le code de la santé publique
La police administrative générale (code des collectivités territoriales)
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, ...)
Les conditions d'ouverture
L'exploitation d'une licence
La fermeture des débits de boissons et des restaurants
IV. Les obligations d'exploitation
Obligations liées à l'exploitation d'un débit de boissons ou d'un restaurant
Les obligations liées à l'établissement
Les obligations en matière de prévention et de protection de la santé publique et aspects pratiques
Les obligations en matière de prévention et de protection de l'ordre public et aspects pratiques
La responsabilité civile et pénale des personnes physiques morales en cas de non-respect de ces obligations
Les bonnes pratiques d'hygiène pour éviter les risques spécifiques
V. La réglementation locale
Les pouvoirs de police du maire en matière de débits de boissons
Les pouvoirs de police du préfet en matière de débits de boissons
Les sanctions et mesures de police administrative des débits de boissons par le préfet
VI. Mise en situation et évaluation des connaissances acquises
Expérimentation de cas pratiques pour chaque stagiaire par rapport aux obligations d'exploitation
Questions de connaissances