PERMIS D'EXPLOITATION

Modalités disponibles

☐ Présentiel ☐ Distanciel synchrone

Si présentiel, lieu :

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.

Prérequis

Aucun prérequis.

Formateur

Professionnel agréé par le Ministère de l'Intérieur au titre de l'article R3332-5 du code de la santé publique.

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 et une appropriation des concepts.
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.
Feedback sur les mises en situation avec le groupe et évaluation sur la restitution des apports de la formation (comparaison et analyse collective, prise de conscience de nouveaux acquis).

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 normeslégislatives, 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 localeset 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).
- Cerfa n°14407*03.
- Une feuille d'émargement ou un relevé de connexion par demi-journée de présence est établi

Financement

Plusieurs dispositifs de prise en charge sont à disposition du participant selon son statut.

Satisfaction

Nos indicateurs de performance sont consultables sur notre site internet, dans la partie bilan d'activité

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 : 04 73 93 25 92 - Siret 429 249 949 00133
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