

# Permis d'exploitation des débits de boissons alcoolisées, de la restauration, des food trucks et restauration rapide (renouvellement à dix ans)

Cette formation obligatoire est dispensée par Biofaq Laboratoires, sous l'agrément du Ministère de l'Intérieur/Préfecture de l'Hérault sous le N 2021-01-B.P.P.A du 26/01/2021.

A06

NOUVEAU  
MODULE

PERMIS D'EXPLOITATION // Hygiène et sécurité alimentaire

## 🕒 Durée

1 jour, 7h

## 📅 Dates, lieux

Consultez notre site web  
[www.biofaq.fr](http://www.biofaq.fr)

## 👤 Public visé

- Exploitants d'établissement ayant obtenu le permis d'exploitation il y a dix ans ou justifiant de l'exploitation d'une licence durant au moins dix années consécutives

## 👥 Nombre de stagiaires

- 5 stagiaires minimum

## 📋 Prérequis

- Exploitation d'une licence durant dix années consécutives ou renouvellement du permis au bout de dix ans

## 🔍 Recherche de l'adéquation besoins du stagiaire/formation

- Un questionnaire est envoyé au stagiaire avant la formation pour connaître ses besoins et ses spécificités

## ✅ Évaluations des connaissances acquises

- Évaluation des connaissances avant la formation dite "à froid",  
- Évaluation des acquis en fin de la formation dite "à chaud",  
- La grille de l'évaluation est archivée pour la traçabilité documentaire,  
- Enquête de satisfaction en fin de séance

## 📄 Validation de la formation

- Remise du **CERFA n°14407\*03** (validité 10 ans)

## 📚 Méthodes et moyens pédagogiques

- Formation en présentiel et/ou en visioconférence,  
- Utilisation de projection par diaporama, de vidéo, des jeux ludiques et éducatifs,  
- Réalisation de Quiz, de QCM,  
- Mise en situation « clients »,  
- Échanges dynamiques entre participants et le formateur (trice),

## 👤 Intervenants

- Biologistes, Ingénieurs, Vétérinaires, Juristes, Avocats, Experts, Formateurs expérimentés et Consultants métiers,

## ♿ Accessibilité

- La formation est sous la responsabilité du référent handicap de l'organisme de formation,  
- La salle de formation est pré-identifiée pour répondre aux besoins spécifiques du stagiaire,  
- Le plan d'accès de la salle est mis à la disposition du stagiaire.



## Objectifs

- + À l'issue de la formation, le stagiaire sera en capacité d'exploiter un ERP pourvu d'une licence d'exploitation.
- + Appliquer le code de la santé publique, le guide des débits de boissons et de garantir l'hygiène et la sécurité.
- + La mise en application du CSP alinéa Art. R.3332-4-1 indiquant l'obligation de la formation du permis d'exploitation.
- + Le CERFA n°14407\*03 sera remis à l'administration.

## 📖 Contenu

### Le cadre législatif et réglementaire

Les autorités administratives (ministère, préfecture, mairie, police administrative) La responsabilité pénale et la responsabilité civile du dirigeant

### Les fermetures administratives et judiciaires

### Conditions d'ouverture d'un débit de boissons ou d'un restaurant

- Les différents groupes de boissons – les boissons interdites
- Les différentes licences débit de boissons et restaurant
- Les autres conditions d'ouverture et d'exploitation
- Les délits et les infractions, la mise en danger d'autrui
- Les obligations liées à l'exploitation d'un débit de boissons ou d'un restaurant CHR
- La vente d'alcool dans les CHR – la répression de l'ivresse publique (lutte contre l'ivresse)
- La revente de tabac dans les CHR (lutte)
- Prévention et lutte contre l'alcoolisme
- La lutte contre les discriminations
- La lutte contre les bruits
- Les stupéfiants, la prostitution et le racolage (lutte)
- L'accessibilité des personnes handicapées (mobilité réduite et autres handicaps)
- La sécurité des biens et des personnes
- Les affichages obligatoires

### Heures de fermeture et d'ouverture des établissements

- La réglementation locale
- L'aménagement des terrasses sur la voie publique
- Hygiène et propreté

### Connaître les règles du droit du travail

- Les points clés de la gestion du personnel en CHR
- Les conventions collectives CHR et la restauration rapide et le droit du travail

## € Tarifs / OPCO

### 1. Formation en inter-entreprises par stagiaire (\*)

- Formation de renouvellement du permis à 10 ans : 1 jour (7 heures) = 406.00 € TTC soit taux horaire de 58.00€/h

### • 2. Formation en intra-entreprise pour au maximum 12 personnes : sur devis

(\*) : Tarifs nets exonérés de TVA selon le code CG Impôts selon l'article : 261-4-4).

L'équipe de BIOFAQ est à votre écoute pour étudier les aménagements nécessaires au suivi de votre formation.

BIOFAQ Laboratoires – 491 rue Charles Nungesser – Mas des Cavaliers II – 34130 MAUGUIO

Tél : 04 67 06 05 75 – Fax : 04 67 92 08 23 – [contact@biofaq.fr](mailto:contact@biofaq.fr) – [www.biofaq.fr](http://www.biofaq.fr)

R.C.S. Montpellier 437 949 753 – APE : 7120 B SIRET : 437 949 753 000 28 – TVA intracommunautaire FR 824 379 497 53

N° de formateur 9134.04945.34 Préfecture L.R. Montpellier

01/01/2022 V1

