

PERMIS D'EXPLOITATION (Formation Initiale)



Validation visée : Permis d'exploitation d'un débit de boissons ou d'un restaurant



Durée : 21 heures (3 jours)



Lieux : Food'n Co Learning - 26 rue Buirette 51100 REIMS



Prix TTC : 440 €

Plusieurs dispositifs existent pour faire financer une formation, ils dépendent de la situation du candidat et de l'entreprise. Si vous souhaitez des informations plus détaillées sur les financements et les prises en charge, veuillez nous contacter par mail à contact@foodncolearning.com



Accessibilité : Notre site n'est pas adapté aux personnes à mobilité réduite (PMR). Néanmoins, des solutions existent afin que nos formations leur soient accessibles.

Pour toute question concernant une situation de handicap quelle qu'elle soit, pour évaluer et anticiper les aménagements nécessaires à votre participation, merci de prendre contact avec notre référent handicap - Mme Sandrine BOUTON - par téléphone au 09.72.10.68.82 ou par mail contact@foodncolearning.com



Food'n Co Learning

Adresse: 26 rue Buirette 51100 Reims

Tél.: 09.72.10.68.82

Mail: contact@foodncolearning.com

Contexte

Le Permis d'Exploitation concerne toute personne souhaitant exploiter un établissement avec un débit de boissons alcoolisées à consommer sur place (Licences III et IV). Qu'il s'agisse d'une ouverture, d'une mutation, d'une translation ou du transfert de la licence, cette formation a été rendue obligatoire en avril 2007 afin de sécuriser les professions du secteur HCR (hôtels, cafés, restaurants).

Depuis avril 2009, le permis d'exploitation s'adresse également aux personnes déclarant l'ouverture ou la mutation d'un établissement pourvu d'une Petite Licence Restaurant ou d'une Licence de Restaurant.

Nos résultats pour cette formation

Nombre de stagiaires en 2024 : Nouvel entrant - calcul en cours d'élaboration

Taux de satisfaction en 2024 : Nouvel entrant - calcul en cours d'élaboration

Taux de réussite en 2024 : Nouvel entrant - calcul en cours d'élaboration

Admission

Pour qui :

- Futur(e) exploitant(e) d'un débit de boissons alcoolisés
- Exploitant(e) ayant moins de 10 ans d'expérience en tant que gérant

Prérequis : Sans niveau spécifique. Toutefois, pour pouvoir suivre la formation dans de bonnes conditions, il est recommandé de savoir lire, écrire et compter.

Accès à la formation : Recrutement toute l'année.

Le délai d'accès à la formation est de 4 semaines (*délai donné à titre indicatif et pouvant être ajusté en fonction des besoins et des personnes*).

Accessibilité aux PSH : Pour les personnes en situation de handicap, un accompagnement spécifique peut être engagé pour faciliter leur parcours. Pour en savoir plus, merci de prendre contact avec notre référent handicap - Mme Sandrine BOUTON - par téléphone au 09.72.10.68.82 ou par mail contact@foodncolearning.com

Modalité pédagogique : Formation exclusivement présentielle par groupe de 6 personnes minimum

Horaires de la formation : de 9h00 à 12h30 puis de 13h30 à 17h00

Objectifs de la formation

Cette formation a pour objectif final l'obtention du Permis d'Exploitation. Elle permettra d'acquérir les capacités nécessaires à l'exploitation d'un débit de boissons :

- ♦ Connaître et appliquer le cadre légal du permis d'exploitation
- ♦ Maîtriser l'exploitation d'un débit de boissons en conformité avec le cadre législatif et réglementaire tout en tenant compte des enjeux de la santé publique.

Cette formation est par conséquent un moyen préventif contre l'abus d'alcool et les différentes nuisances occasionnées par une exploitation mal contrôlée. Elle permet également de connaître les risques de sanctions spécifiques aux débits de boissons.

Programme de la formation

- ♦ Jour 1 (7h) : Présentation des conditions d'ouverture d'un débit de boissons :
 - Les conditions liées à la personne
 - Les conditions liées à la licence
 - La vie d'une licence
 - Les déclarations préalables à l'ouverture
- ♦ Jours 2 (7h) : Le cadre légal du permis d'exploitation :
 - Prévention et lutte contre l'alcoolisme
 - Répression de l'ivresse publique et protection des mineurs
 - Tabac
 - Lutte contre le bruit
 - Réglementation relative aux stupéfiants
 - Lutte contre la discrimination
 - Les fermetures administratives et judiciaires
 - La responsabilité civile délictuelle et pénale des personnes physiques et morales
- ♦ Jours 3 (7h) : Animation à l'intérieur des débits de boissons et promotions :
 - Spécificités réglementaires locales
 - Animation à l'intérieur des débits de boissons
 - Démarches de qualité : IDCCB / Charte de qualité des cafés, cafés/brasseries
 - L'organisation de la profession et son environnement

Equipe et Moyens pédagogiques

Nos formateurs et intervenants sont des professionnels expérimentés dans le métier de votre formation afin de vous accompagner dans votre projet.

Toute notre équipe est sensibilisée aux différentes situations de handicap ainsi qu'au référentiel national de qualité Qualiopi.

Méthodes pédagogiques : Cours théoriques (méthode magistrale et interrogative), quiz, échanges et analyses de pratiques professionnelles (méthode active).

Moyens pédagogiques et techniques :

- Accueil des stagiaires dans une salle de classe équipée et dédiée à la formation
- Documents supports de formation projetés
- Exposés théoriques
- Etude de cas concrets
- Quiz en salle
- Mise à disposition en ligne de documents supports à la suite de la formation
- Questions orales et/ou écrites (QCM)
- Mise en situation / Jeux de rôle

Modalités d'évaluation - Examen

♦ Modalités d'évaluation :

- Tests sous forme de QCM

♦ Modalités de validation :

- Avoir suivi la formation dans son intégralité
- Score final supérieur ou égal à 60%

♦ Modalités de l'habilitation :

- Attestation de formation
- Cerfa Permis d'Exploitation du Ministère de l'Intérieur complété et remis par notre centre de formation

- ♦ Validité de l'habilitation : Le permis d'exploitation est valable 10 ans. Il se renouvelle via un stage de formation d'une journée (soit 6 heures). Le renouvellement du permis d'exploitation est obligatoire pour tous les exploitants de débit de boissons, quel que soit l'établissement (hôtel, Café, Restaurant, Discothèque).