

Permis d'Exploitation

Ref : FORMPERMEXPL

Date de création : 22/01/2023

DETAILS DE FORMATION

- **Pré-requis :**
Avoir un projet de création d'entreprise
- **Délai d'accès :**
Votre formation est accessible dès acceptation des conditions générales de vente, signature du règlement intérieur et de la convention de formation, et dès validation de son financement
- **Objectifs de la formation :**
Exploiter un établissement avec un débit de boissons à consommer sur place (licence II, licence IV, Grande Restauration, petite restauration). *Cette formation a été rendu obligatoire en avril 2007 afin de sécuriser les professions de l'hôtellerie et de la restauration.*
- **Objectifs opérationnels :**
 - Gérer un débit de boissons en conformité avec la législation en tenant compte des enjeux de santé publique
 - Permettre l'ouverture d'un débit de boissons
- **Modalités pédagogiques**
 - Formation en présentiel / à distance
 - Le formateur anime à l'aide d'un vidéoprojecteur
 - Etudes de cas, mises en situation pratique,
 - Le contenu de la formation évolue en prenant en compte les nouvelles exigences réglementaires
- **Modalités d'évaluation**
 - Experimentation de cas pratiques pour chaque stagiaire par rapport aux obligations d'exploitation
 - Questions de connaissances sur forme de QCM.
- **Nombre de stagiaire**
1 minimum et 6 maximum
- **Prix : 390 euros**
- **Date session:** entrée/sortie Permanente 2022-2023
- **Lieux:** Sainte-Anne 97180

PROGRAMME DE FORMATION

- **PRESENTATION LIMINAIRE DE LA FORMATION**
 - ⇒ La raison d'être de la formation
 - ⇒ Présentation du permis d'exploitation
- **LE CADRE LEGISLATIF ET REGLEMENTAIRE DES DEBITS DE BOISSONS**
 - ⇒ Les sources de droit et les applications
 - ⇒ La codification des dispositions relatives aux débits de boisson dans le code de la Santé Publique
 - ⇒ La police administrative générale
 - ⇒ La police administrative spéciale
- **LES CONDITIONS D'OUVERTURE D'UN DEBIT DE BOISSON**
 - ⇒ Les conditions liées à la personne
 - ⇒ Les conditions liées à la licence
 - ⇒ La vie d'une licence
 - ⇒ Les déclarations préalables à l'ouverture
- **LES OBLIGATIONS LIEES A L'EXPLOITATION : HORAIRES D'OUVERTURE ET FERMETURE**
 - ⇒ Les obligations liées à l'établissement
- **SANTE PUBLIQUE ET ASPECTS PRATIQUES**
 - ⇒ Prévenir et lutter contre l'alcoolisme
 - ⇒ Conduire à tenir face à un mineur voulant se voir servir de l'alcool, vérification de la majorité du client
 - ⇒ L'accueil des mineurs de plus de seize ans dans le cadre de l'apprentissage
- Réglementation relative aux stupéfiants
- **INFORMATIONS COMPLEMENTAIRES SUR LES OBLIGATIONS D'EXPLOITATION D'UN DEBIT DE BOISSONS**
 - ⇒ La mise en conformité des ERP pour l'accessibilité aux personnes à mobilité réduite
 - ⇒ L'organisation de spectacle vivant
 - ⇒ La contribution à l'audiovisuel public
 - ⇒ La SACEM/SPRE
 - ⇒ L'accès WIFI
- **REGLEMENTATION LOCALE**
 - ⇒ Le règlement sanitaire départemental
 - ⇒ Réglementation contre le bruit
 - ⇒ Spécificités locales
 - ⇒ Heures de fermeture et d'ouverture des établissements
 - ⇒ Affichages spécifiques
- **MISE EN SITUATION ET EVALUATION DES CONNAISSANCES ACQUISES**
 - ⇒ Exercices de mises en situation professionnel pratique
 - ⇒ Questions sur les connaissances acquises sur forme de QCM