

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

A06

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.

NOUVEAU
MODULE

PERMIS D'EXPLOITATION

 **Durée** : 1 jour (7h)

 **Dates, lieux** : Consultez notre site web

 **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 minimums

 **Prérequis** : exploitation d'une licence durant dix années consécutives ou renouvellement du permis au bout de dix ans

 **Recherche de l'adéquation des 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

- A 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

1. Le cadre législatif et réglementaire
2. Les autorités administratives (ministère, préfecture, mairie, police administrative)
3. La responsabilité pénale et la responsabilité civile du dirigeant
4. Les fermetures administratives et judiciaires
5. 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

6. Heures de fermeture et d'ouverture des établissements

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

7. 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
- **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 – 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