



PRÉVENIR LES RISQUES

FORMATION COURTE – HYGIENE



PERMIS D'EXPLOITATION

OBJECTIFS :

- Maîtriser l'exploitation spécifique d'un débit de boissons
- Identifier les obligations particulières de la vente d'alcool
- Mémoriser les informations liées aux normes législatives, réglementaires et jurisprudentielles qui sont applicables
- Renforcer la prévention contre l'abus d'alcool et les différentes nuisances résultant d'une exploitation mal contrôlée
- Distinguer les risques de sanctions spécifiques aux débits de boissons

PRÉREQUIS

Etre amené à exploiter créer ou reprendre une entreprise du secteur des Hôtels Cafés Restaurants Discothèques

PUBLIC

Toute personne souhaitant exploiter :
 - un établissement avec un débit de boissons à consommer sur place (licence III et IV), ou
 - un établissement nécessitant les licences GR (Grande Restauration) ou PR (Petite Restauration)

Formation accessible aux personnes en situation de handicap

DURÉE DE LA FORMATION - DELAI D'ACCES

3 jours : 20 heures
 Le délai moyen d'accès à la formation est de 15 jours

INTERVENANT

Formateur Consultant expert en gestion de débit de boissons ainsi que dans le domaine de la prévention des risques

VALIDATION

La participation effective à l'ensemble des 3 jours de formation génère la délivrance du CERFA Permis d'Exploitation du Ministère de l'Intérieur.

Le Permis d'Exploitation a une validité de 10 ans. Au-delà de cette durée, il doit être renouvelé.

Depuis 2007, la formation Permis d'Exploitation est obligatoire afin de sécuriser les professions de l'hôtellerie et de la restauration.

En effet, les exploitants, créateurs ou repreneurs d'entreprises du secteur des Hôtels, Cafés, Restaurants, Discothèques se doivent d'obtenir au préalable le Permis d'Exploitation, afin de pouvoir effectuer la déclaration de licence en Mairie et rendre ainsi opérationnelle leur entreprise.

CONTACTS

GESTIONNAIRES DE FORMATION

Colmar : gestionfcc@cm-alsace.fr 03 89 20 84 65

REFERENTE HANDICAP

Alsace :
 Véronique LITTEL vlittel@cm-alsace.fr 03 88 19 79 17

MOYENS MATERIELS

Salle de formation dédiée notamment équipée d'un vidéoprojecteur et d'un accès internet haut débit

LIEUX ET DATES

Formation proposée à Colmar.

Pour connaître les dates, consulter la programmation sur notre site internet :
<https://www.cm-alsace.fr/former-et-se-former/formations-courtes>

Fréquence de la formation : 6 sessions programmées en 2024

TARIF

500 € net de taxes

Se renseigner auprès de nos gestionnaires de formation pour obtenir un devis et connaître les possibilités de prise en charge

Taux de satisfaction

92,5%

* Enquêtes 2023 portant sur 30 stagiaires





PROGRAMME

JOUR 1

1. Présentation de la formation :

- La raison d'être de la formation
- Présentation du permis d'exploitation

2. 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
- La police administrative spéciale

3. Les conditions d'ouverture d'un débit de boissons (café, brasserie, restaurant ...) :

- Les conditions liées à la personne
- Les conditions liées à la licence
- La vie d'une licence
- Les déclarations préalables à l'ouverture

JOUR 2

4. Les obligations d'exploitation - les horaires d'ouverture et de fermeture :

- Les obligations liées à l'établissement

5. Santé publique et aspects pratiques :

- Prévenir et lutter contre le *risque alcool*
- Conduite à tenir face à un mineur voulant se servir de l'alcool - Vérification de la majorité du client
- L'accueil des mineurs de plus de 16 ans dans le cadre de l'apprentissage

JOUR 3

6. Informations complémentaires sur les obligations d'exploitation d'un débit de boissons :

- La mise en conformité des EPR 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

7. Réglementation locale :

- Le règlement sanitaire départemental
- Réglementation contre le bruit
- Spécificités locales
- Heures de fermeture et d'ouverture des établissements
- Affichages spécifiques

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

Formation en présentiel

Remise d'un guide pratique des débits de boissons

Alternance d'apports théoriques, d'exemples et cas concrets, d'exercices et de travaux individuels

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Évaluation des acquis en fin de formation sous forme de :

- Tour de table
- QCM

[Conditions générales
de vente](#)

