



Chambre
de **Métiers**
et de l'**Artisanat**

GRAND EST

Chambre de Métiers et de l'Artisanat Grand Est

5 Boulevard de la Défense

Espace Partenaires - 2ème étage - 57078 Metz Cedex 3

03 87 20 36 80 - www.cma-grandest.fr

contact@cma-grandest.fr - www.artisanat.fr

PERMIS D'EXPLOITATION (Journée de renouvellement)

04ENR_FIP_PermisExploitationRenouvellement

Code(s) NSF : Non concerné

Code CPF : Non concerné

Décret n° 2004-1164 du 02 Novembre 2004 - N° SIRET : 130 028 012 00016

Numéro de Déclaration d'Activité 44570405157 enregistré auprès du Préfet de la Région Grand-Est

Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'Etat

Mise à jour : Juil 2025

Public :

Tout public

Salariés

Demandeurs d'emploi

Chefs d'entreprise, conjoints

collaborateurs, conjoints associés

Autre nous consulter

Pour les personnes en situation de handicap, veuillez nous contacter pour étudier votre demande et les besoins en compensation si nécessaire : information disponible sur notre site internet CMA de Région Grand Est*/ou nous contacter

Niveau d'entrée / Prérequis :

Détenir le permis d'exploitation.

Statut :

Stagiaire de la formation
professionnelle rémunéré ou non

Durée & accès :

7 heures de formation
soit 1 journée

Accès : dès les effectifs réunis et les conditions réalisées

Modalités d'inscription : se rapprocher des contacts en département.

Prochaines sessions :

Nous contacter

Objectif de qualification :

Formation spécifique de mise à jour des compétences pour tout exploitant titulaire d'un permis d'exploitation de 10 ans.

Objectif pédagogique de la formation :

A l'issue de la formation, le stagiaire sera capable d'exploiter pour son compte les dernières réglementations et législations concernant l'exploitation d'un débit de boissons.

Compétences visées et résultats attendus :

- Acquérir et développer une bonne maîtrise de l'exploitation spécifique d'un débit de boissons.

- Appliquer les obligations particulières de la vente d'alcool, respecter toutes les informations liées aux normes législatives, réglementaires et jurisprudentielles qui leur sont applicables.

PAS DE SESSION 2024

Lieu de formation & contact :

Chambre de Métiers et de l'Artisanat
de Région Grand Est - Etablissement
des Ardennes :
8 rue de Clèves
08000 CHARLEVILLE-MEZIERES
Tél. : 03.24.56.81.81
formation08@cma-grandest.fr

Chambre de Métiers et de l'Artisanat
de Région Grand Est - Etablissement
de l'Aube :
37 Rue des bas Trévois- 10000
TROYES
Tél. : 03.25.82.62.06
formation10@cma-grandest.fr

Chambre de Métiers et de l'Artisanat
de Région Grand Est - Etablissement
de la Marne :
68 boulevard Lundy
51086 REIMS Cedex
Tél. : 03.26.61.27.25
formation51@cma-grandest.fr

Chambre de Métiers et de l'Artisanat
de Région Grand Est - Etablissement
de la Haute-Marne :
9 rue Decrès
52000 CHAUMONT Cedex
Tél. : 03.25.32.19.77
formation52@cma-grandest.fr

Chambre de Métiers et de l'Artisanat
de Région Grand Est - Etablissement
de la Meurthe-et-Moselle :
4 rue de la Vologne - 54520 LAXOU

40 rue Carnot - 54150 VAL DE BRIEY
Tél. : 03.83.95.60.58
formation54@cma-grandest.fr

Chambre de Métiers et de l'Artisanat
de Région Grand Est - Etablissement
de la Meuse :
Route du Pont de Dammarie -
Bâtiment Les Roises 3è étage
55000 SAVONNIERES-DEVANT-BAR

23 rue de la Belle Vierge
55100 VERDUN
Tél. : 03.29.79.76.65
formation55@cma-grandest.fr

Chambre de Métiers et de l'Artisanat
de Région Grand Est - Etablissement
des Vosges :
22 rue Léo Valentin - BP 21159
88060 EPINAL Cedex
Tél. : 03.29.69.55.55
formation88@cma-grandest.fr

Contenu :

Le cadre législatif et réglementaire :

- 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 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;

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

- Les obligations liées à l'établissement;

Organisation de la formation :

Formation en présentiel dans les établissements départementaux de la CMA de Région Grand Est.

Méthodes pédagogiques utilisées :

- Exposés théoriques, étude de cas concrets et Quiz en salle.
- Animation de groupe en présentiel suivi d'échanges formateurs stagiaires.
- Supports visuels vidéo projetés avec remise de documents à la suite de la formation (contenu du cours, articles de loi, diverses fiches ...).
- Evaluation des acquis en fin de formation.

Validation du parcours / Modalités d'évaluation :

- Évaluation des acquis à chaque étape de la formation à travers des questions orales ou écrites (QCM)
- Mises en situation.
- Evaluation finale par un QCM.
- Remise d'un guide pratique des débits de boissons et d'une attestation permettant la déclaration de licence.
- Remise d'une attestation de suivi.
- Évaluation de la qualité perçue en fin de formation.

Coût de la formation :

30€/H Net de taxe par stagiaire

- Possibilité de prise en charge totale ou partielle du coût de la formation selon les règles définies par les dispositifs de financement existant (OPCO, FAFCEA, ...).
- Nous contacter

Equipements :

- Salle équipée de vidéoprojecteur et/ou de tableau blanc numérique interactif
- Accès WIFI

Participants :

12 stagiaires maximum

Session ouverte à partir de 10 stagiaires (si groupe renouvellement uniquement)

Pour plus de renseignements :

Référent / Contact Handicap - mail :

Information disponible sur notre site internet CMA de Région Grand Est* /ou nous contacter.

Débouchés

NC

Possibilité de poursuites d'études :

Des formations complémentaires et/ou transversales peuvent être proposées à l'issue de la formation, comme :

- Hygiène et sécurité en milieu alimentaire : 2 jours

Qualification des formateurs :

Formateur professionnel qualifié dans le domaine de l'Hôtellerie - Restauration.

Conditions générales de vente :

à consulter en flashant ce code



Pour les équivalences et passerelles (cf : notre site internet ou nous contacter)