

2017

# Permis d'exploitation

Formation sur les droits et obligations attachés à l'exploitation d'un débit de boissons à consommer sur place ou d'un restaurant



PÔLE HYGIÈNE QUALITÉ SÉCURITÉ

**21H** **700€**  
Net de taxe

**Formation Initiale**  
Session 1 : 18, 19 et 20 septembre 2017  
Session 2 : 16, 17 et 18 octobre 2017  
Session 3 : 13, 14 et 17 novembre 2017  
Session 4 : 4, 5 et 6 décembre 2017

**Horaires de la formation :**  
8 h 30 - 12 h 00  
13 h 30 - 17 h 00



Renseignement / Inscription :  
**04 68 44 18 02**  
narbonne@sudformation.cci.fr

**7H** **300€**  
Net de taxe

**Formation renouvellement**  
Pour les personnes ayant 10 ans d'expérience soumis à justificatifs en tant d'exploitant (certificat de travail, extrait k-bis, bulletins de salaire)  
**7 novembre 2017**

 **Organisme de formation agréé  
Par le ministère de l'intérieur  
NOR IOCD113369A**

## ■ Objectifs généraux

Obtenir le permis d'exploitation par l'acquisition des connaissances de l'environnement juridique, professionnel, des responsabilités et des obligations de l'exploitant d'un débit de boissons ou d'un restaurant

## ■ Public / Prérequis

Le référent du centre de formation s'assurera du bon positionnement du participant

## ■ Contenu de la formation

### 1. Présentation liminaire de la formation

La raison d'être de l'obligation de formation  
La 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 (Code Collectivités Territoriales) et spéciale (Code Santé Publique)

### 3. Les conditions d'ouverture d'un débit de boissons à consommer sur place (Café, brasserie, restaurant...)

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

### 4. Les obligations d'exploitation

Les obligations liées à l'établissement : horaires d'ouverture et de fermeture, affichage obligatoire, information sur les prix...

Les obligations en matière de prévention et de protection de la santé publique et aspects pratiques :  
- la prévention et la lutte contre le risque "alcool",  
la réglementation de l'interdiction de fumer,  
la réglementation relative aux stupéfiants  
- Les obligations en matière de prévention, et de protection de l'ordre public et les aspects pratiques

### 5. La réglementation locale

Arrêtés préfectoraux et municipaux permettant d'appréhender l'ensemble des obligations départementales concernant les débits de boissons et les restaurants, notamment :  
- réglementation sanitaire départementale  
- réglementation contre le bruit, spécificités locales, heures de fermeture et d'ouverture des établissements, affichages spécifiques...

### 6. Mises en situation et évaluation des connaissances acquises

Expérimentation de cas pratiques pour chaque stagiaire par rapport aux obligations d'exploitation  
Questions de connaissances

## ■ Environnement pédagogique

- Pédagogie active et participative
- Un support pédagogique est remis à chaque participant à l'issue de la formation
- Matériel pédagogique : salle pédagogique équipée

## ■ Modalités de validation et d'évaluation

- Évaluation par les participants en fin de session dans le cadre de nos procédures assurance qualité : atteinte des objectifs de la formation et de l'animation
- Délivrance du permis d'exploitation

ACTIVATEUR de Talents

Sud Formation CCI Aude | Narbonne : Centre Roger Combet - ZI Croix Sud - 67 Av de Croix Sud - 11100 Narbonne  
TÉL. 04 68 44 18 02 - Fax 04 68 44 18 01 - narbonne@sudformation.cci.fr - www.formation-ccinarbonne.com

**Sud Formation**

 CCI AUDE | NARBONNE

