

Permis d'exploitation

Modalités pédagogiques

Durée : 21 heures, 3 jours

Horaires : 9h00-12h30 et 13h30-17h00

Lieu : Voir convention

Participants : 1 mini – 8 max

Dates : Voir convention

Niveau : Initiation

Présentation de la formation

A travers cette formation vous vous familiariserez avec les conditions liées à l'ouverture d'un bar ou d'un restaurant.

Vous apprendrez les obligations liées à l'exploitation d'un débit de boissons, ainsi que la réglementation locale.

Objectifs de fin de formation

A la fin de la formation l'apprenant sera capable de :

- Acquérir une bonne maîtrise de l'exploitation spécifique d'un débit de boissons
- Sensibiliser et responsabiliser les exploitants aux obligations particulières de la vente d'alcool

Public visé et Prérequis

Public visé :

Toutes les personnes déclarant l'ouverture, la mutation, la translation ou le transfert d'un débit de boissons à consommer sur place de 2ème, 3ème et 4ème catégorie - café, bar, brasserie, hôtel, discothèque, théâtre, musée, parc de loisirs etc.

Prérequis :

Bonne maîtrise de la langue française.

Positionnement avant la formation

Le niveau de connaissance des stagiaires sera évalué avant la formation via un questionnaire en ligne réalisé par le formateur.

Objectifs et contenus pédagogiques par demi-journée

Jour 1

Matin

Présentation liminaire de la formation

- La raison d'être de l'obligation de formation mentionnée au I de l'article R. 3332-4-1 du code de la santé publique
- Présentation du permis d'exploitation

Après-midi

Le cadre législatif et réglementaire Les sources de droit et les applications

- Organisation administrative et judiciaire
- Responsabilité civile et pénale des personnes morales et physiques
- Les délits et les infractions, la mise en danger d'autrui

La codification des dispositions relatives aux débits de boissons dans le code de la santé publique

La police administrative générale (code général des collectivités territoriales).

La police administrative spéciale (code de la santé publique).

Jour 2

Matin

Les conditions d'ouverture d'un débit de boissons à consommer sur place (café, restaurant...)

Les conditions liées à la personne

- La nationalité, y compris la problématique des conventions bilatérales pour l'exercice de la profession de débitant de boissons à consommer sur place
- La capacité juridique
- Les incompatibilités
- Le permis d'exploitation et son renouvellement

Les conditions liées à la licence

- La classification des boissons, les boissons interdites de vente en France
- Les différentes licences et leurs champs d'application
- Les conditions de délivrance et de validité d'une licence
- Les restrictions (limitation du nombre de débits de boissons, péremption, zones protégées)

La vie d'une licence

- Les transferts (activité touristique, communes dépourvues de débit de boissons)
- Les interdictions de transfert
- La translation d'une licence
- La mutation d'une licence

Les déclarations préalables à l'ouverture

- La déclaration administrative (délai, contenu, formalisme)
- Les obligations fiscales
- La rédaction du bail par acte authentique
- Les déclarations communes aux métiers de bouche (immatriculation, assurances, services...)

Après-midi

Les obligations d'exploitation Les obligations liées à l'établissement

- Les horaires d'ouverture et de fermeture
- Les obligations liées à l'exploitation d'une terrasse située sur la voie publique
- L'étalage obligatoire des boissons sans alcool
- Les affichages obligatoires
- L'information sur les prix
- La vidéo protection

Jour 3

Matin

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 répression de l'ivresse publique, l'interdiction des " open bars ", la réglementation des " happy hours "
- La protection des mineurs contre le risque " alcool " : l'interdiction de vente et d'offre de boissons alcooliques aux mineurs et les sanctions encourues en cas de non-respect, l'accueil des mineurs de plus de seize ans dans le cadre de l'apprentissage
- La conduite à tenir face à un mineur voulant se voir servir de l'alcool, vérification de la majorité
- La protection des femmes enceintes contre le risque " alcool "
- La présentation des conséquences physiques et psychologiques de la consommation d'alcool sur le corps humain
- La conduite à tenir face à un client en état d'imprégnation alcoolique
- La réglementation de l'interdiction de fumer et les sanctions encourues en cas de non-respect
- La réglementation relative aux stupéfiants
- La conduite à tenir face à un client sous l'emprise de stupéfiants

Les obligations en matière de prévention et de protection de l'ordre public et aspects pratiques

- La lutte contre le bruit
- La conduite à tenir en cas de tapage et autres troubles, dans ou aux abords de l'établissement
- La lutte contre l'alcool au volant
- La réglementation sur les jeux et loteries : rappel du principe général d'interdiction, sanctions

Après-midi

Réglementation locale

- Arrêtés préfectoraux et municipaux permettant d'appréhender l'ensemble des obligations départementales concernant les débits de boissons et les restaurants, notamment
- Règlement sanitaire départemental
- Réglementation contre le bruit
- Spécificités locales
- Heures de fermeture et d'ouverture des établissements
- Affichages spécifiques

Moyens pédagogiques et techniques mis en œuvre

Moyens pédagogiques :

Moyens et méthodes pédagogiques : La formation alternera théorie et pratique avec des exercices, cas pratiques et mises en situation.

Supports : Un support de cours sera remis à chaque apprenant.

Moyens techniques :

Moyens mis à disposition : Salle équipée de tables et chaises, connexion internet, vidéoprojecteur ou projection des supports sur un écran LCD

Matériel requis : Ordinateur personnel autorisé.

Modalités d'évaluation

Avant la formation : une évaluation en ligne sur le positionnement du stagiaire

Pendant la formation : exercices, quiz, QCM et mises en situation tout au long de la formation pour tester vos connaissances et évaluer votre progression.

En fin de formation : un questionnaire à choix multiple permettra de vérifier l'acquisition correcte des compétences.

Critère d'évaluation :

- Un score de 75% de bonnes réponses doit être obtenu pour la validation des acquis.

Après la formation : une évaluation est réalisée à 6 mois pour évaluer l'impact de la formation sur la pratique professionnelle du stagiaire

Moyens d'encadrement

Formateur spécialisé en CHRD depuis plus de 10 ans.

Moyens permettant le suivi et l'appréciation des résultats

Suivi de l'exécution :

- Feuille d'émargement par demi-journée signée par chaque stagiaire et par le formateur
- Remise d'une attestation d'assiduité individuelle à la fin de la formation

Appréciation des résultats :

- Évaluation formative continue durant la session
- Remise d'une attestation de fin de formation
- Questionnaire d'évaluation de la satisfaction en fin de formation

Sanction de la formation

Remise d'une attestation de fin de formation

Accessibilité aux personnes en situation de handicap

Nous souhaitons que tout le monde puisse bénéficier et accéder à nos formations. C'est pourquoi, notre organisme de formation vous propose d'étudier les possibilités d'aménagement au cas par cas. Pour cela merci de contacter le Référent Handicap au 09 51 04 21 45 ou par mail à handicap@passpro.fr.