



## PERMIS D'EXPLOITATION

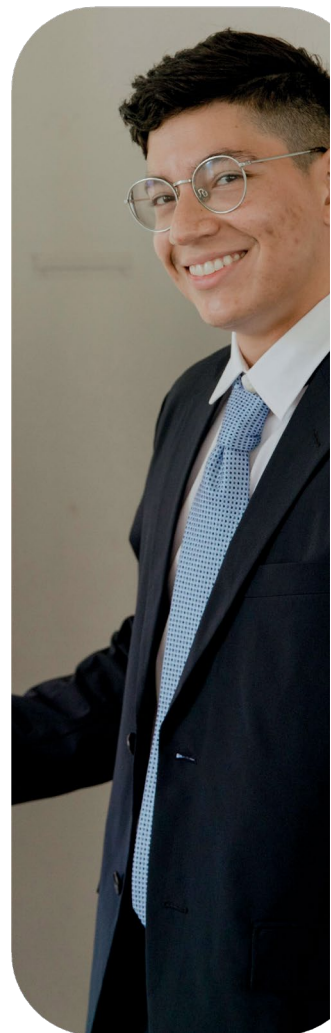
Le permis d'exploitation est une formation clé pour les personnes souhaitant exercer des activités commerciales liées à la vente d'alcool, en particulier dans les établissements de restauration, bars ou hôtels. Cette formation permet aux participants de comprendre les règles légales et les bonnes pratiques en matière de vente d'alcool, afin de garantir la sécurité des clients et la conformité avec la réglementation. À l'issue de la formation, les responsables seront en mesure de gérer leur établissement de manière légale, sécurisée et responsable.

### Informations pratiques

- Objectifs : Répondre aux exigences réglementaires attendues et à celles des clients en respectant les normes de santé publique (prévention et lutte contre l'alcoolisme, le bruit, le tabac) et en appliquant les règles fondamentales d'hygiène
- Prérequis : Être majeur ; être créateur, repreneur ou exploitant d'un établissement souhaitant obtenir une licence de débit de boissons (3 ou 4), ou une licence restaurant (Petite Restauration ou Restaurant)
- Aptitudes : Connaître le cadre législatif et réglementaire, Connaître les démarches de déclarations préalables à l'ouverture d'un débit de boisson, les obligations d'exploitation et de prévention et les arrêtés préfectoraux qui régissent cette activité
- Durée : 2,5 jours (20 heures)
- Délai d'accès : 72 heures
- Méthodes mobilisées : Support de cours, échanges, tours de table, mises en situation. Conseils concrets et individuels
- Modalités d'évaluation : Quiz en fin de formation
- Tarif inter-entreprise : 550 € / participant
- Tarif intra-entreprise : à partir de 1200 € / jour

### Compétences développées

- Être en mesure d'appliquer les obligations attachées à l'exploitation d'un débit de boissons et de garantir la sécurité des clients de son établissement
- Accessibilité : locaux accessibles aux personnes à mobilité réduite. Nous vous invitons à nous faire part de vos besoins spécifiques avant le début de la formation si vous êtes en situation de handicap. Nous nous efforcerons d'y répondre au mieux.



# DÉTAILS DE LA FORMATION

## Programme indicatif

### 1- 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

### 2- 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 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)

### 3- 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...)

# DÉTAILS DE LA FORMATION

## Programme indicatif

### 4- 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 voir publique
  - L'étalage obligatoire des boissons sans alcool
  - Les affichages obligatoires
  - L'information sur les prix
  - La vidéo protection

### 5- 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 représentation 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 16 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

### 6- 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'interdictions, sanctions

# DÉTAILS DE LA FORMATION

## Programme indicatif

### 7- 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
- Mises en situation et évaluation des connaissances acquises
  - Expérimentation de cas pratiques pour chaque stagiaire par rapport aux obligations d'exploitation
  - Questions de connaissances