

Permis d'exploitation

Créer ou reprendre un établissement en maîtrisant la législation des débits de boissons.

Le Permis d'Exploitation concerne tout futur exploitant à l'occasion de l'ouverture, de la mutation, de la translation ou du transfert d'une licence de débit de boissons III et IV ouvert depuis avril 2007.

Depuis Avril 2009, il s'adresse à toute personne déclarant l'ouverture ou la mutation d'un établissement pourvu de la « petite licence restaurant » ou « restaurant ».

Formation présentielle.

Formation obligatoire

Durée 20 heures

8 /14 participants

Public : 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.

Pré-requis : Aucun n'est exigé pour cette formation.

Visio : Connexion Internet et PC ou tablette avec Webcam.

À l'issue de cette formation, les participants seront capables 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, en leur donnant toutes les informations liées aux normes législatives, réglementaires et jurisprudentielles qui leur sont applicables.

La formation est par conséquent un moyen préventif de lutte contre l'abus d'alcool et les différentes nuisances occasionnées par une exploitation mal contrôlée. Elle permet également de connaître les risques de sanctions spécifiques aux débits de boissons.

➤ **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 santé public,
- Organisation administrative et judiciaire,
- La police administrative générale,
- La police administrative spéciale.

➤ **Les conditions d'ouverture d'un débit de boissons**

- Les conditions liées à la licence et à la personne,
- Les déclarations préalables à l'ouverture,
- La vie d'une licence,
- Les débits temporaires.

➤ **Les obligations d'exploitation**

- L'établissement,
- La santé publique,

- L'ordre public.
- **Les fermetures administratives et judiciaires.**
- **La réglementation locale.**
- **L'animation dans les établissements.**

Validation de la formation :

Avant / Évaluer les connaissances initiales des apprenants

1-Évaluation des pré requis lors de la réunion d'information, il peut être complété par un test auto-positionnement de niveau de connaissances et de pratiques sur le thème de la formation permettant d'adapter les modalités pédagogiques de la formation.

2-Évaluation des connaissances à l'entrée en formation, un test sous forme de QCM permet de situer le niveau d'appropriation de la thématique visée par la formation.

Pendant /Évaluer en continu et valider la compréhension en temps réel. Lors de la formation, les stagiaires sont soumis à des mises en situation, des exercices pratiques, des échanges professionnels dans une pédagogie active et participative permettant un contrôle continu de leur progression et du développement de leurs connaissances et de leurs compétences au regard des objectifs visés.

Après / *À chaud*, évaluation des acquis. Le QCM est à nouveau réalisé par chaque stagiaire, par les différences constatées, il permet d'évaluer les connaissances globales acquises et aussi de valider la progression. Une attestation de fin de formation est remise à chaque stagiaire.

Évaluation de la satisfaction. Afin de mesurer l'indice de satisfaction des participants sur l'atteinte des objectifs, la qualité de l'animation, la satisfaction globale de la prestation, un questionnaire de satisfaction est remis à chaque participant. Il est complété par un tour de table pour apporter des compléments et de conforter les points de vue.

Après / *À froid*, évaluer a posteriori la pratique du participant. Afin de mesurer l'impact de la formation sur les situations professionnelles du participant et ce qu'il a réellement retiré de cette formation, nous réalisons une enquête centrée 3 mois après la formation sur l'utilisation des connaissances et compétences acquises et leur transposition dans l'univers professionnel.

Moyens pédagogiques : Apports théoriques et pratiques, supports audiovisuels, animation de groupe, animation via une plateforme d'apprentissage ludique (Kahoot !), travaux dirigés, remise de documents.

Délai d'accès : 1 session minimum par trimestre.

Tarifs : 509 € en Individuel.

469 € pour 2 inscriptions minimum (obligatoire pour les cogérants de SARL/SNC et recommandé pour les dirigeants de SAS, les élus d'Association).

Accessibilité : Formation accessible aux personnes en situation de handicap.

Intervenants : Formateur Professionnel d'Adultes, Certifié ROFHYA, spécialisée en CHR.D.

Certification : Délivrance du CERFA Permis d'exploitation du Ministère de l'Intérieur. En cas de contrôle, l'attestation de formation délivrée par la SAS MODULE'S doit pouvoir être présentée à l'inspecteur.