



PERMIS D'EXPLOITATION

Programme de formation : Formation initiale – droits et obligations attachés à l'exploitation d'un débit de boissons ou d'un établissement pourvu de la petite licence restaurant ou de la licence restaurant.

Objectifs pédagogiques

► Acquérir les connaissances de la législation et de la réglementation applicables aux débits de boissons et aux restaurants, ainsi qu'aux obligations de santé publique et d'ordre public, en vue de l'exploitation d'un débit de boissons ou d'un établissement pourvu de la petite licence restaurant ou de la licence restaurant.

PROGRAMME – 1er jour

I. Présentation liminaire de la formation

- La raison d'être de l'obligation de formation (art. R.3332-4-1 du Code de la santé publique).
- Présentation du permis d'exploitation.

II. Le cadre législatif et réglementaire

Les sources de droit et leurs 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).

PROGRAMME – 2e jour

III. Les conditions d'ouverture d'un débit de boissons à consommer sur place

Les conditions liées à la personne :

- la nationalité (y compris les conventions bilatérales), la capacité juridique, les incompatibilités ;
- le permis d'exploitation et son renouvellement.

Les conditions liées à la licence :

- classification des boissons et boissons interdites de vente en France ;
- les différentes licences et leurs champs d'application ;
- conditions de délivrance et de validité ; restrictions (quotas, péremption, zones protégées).

La vie d'une licence :

- transferts, interdictions de transfert, translation et mutation d'une licence.

Les déclarations préalables à l'ouverture :

- déclaration administrative (délai, contenu, formalisme), obligations fiscales, bail par acte authentique, déclarations communes aux métiers de bouche.

IV. Les obligations d'exploitation

Obligations liées à l'établissement :

- horaires d'ouverture/fermeture, terrasse sur la voie publique, étalage des boissons sans alcool, affichages obligatoires, information sur les prix, vidéoprotection.

PUBLIC CONCERNÉ

Exploitants ou futurs exploitants d'un débit de boissons ou d'un établissement pourvu de la petite licence restaurant ou de la licence restaurant. Plus généralement, toute personne souhaitant vendre de l'alcool à consommer sur place.

PRÉ-REQUIS

Lire et parler le français.

DURÉE & ORGANISATION

20 heures réparties sur 3 jours.

Horaires : 9h30-12h30 et 13h30-17h30 (16h30 le dernier jour).

MODALITÉ

Formation en présentiel ou en distanciel. En distanciel : classe virtuelle en direct (application Zoom).

TARIF

Sur devis – plusieurs possibilités de financement. TVA non applicable (art. 261.4.4 a du CGI).

DÉLAI D'ACCÈS

Inscription jusqu'à 5 jours ouvrés avant le démarrage de la session.

CONTACT & INSCRIPTION

info@oxyformation.fr · 01 83 43 92 38 ·
www.oxyformation.fr · Préinscription en ligne.



PERMIS D'EXPLOITATION (suite)

PROGRAMME – 3e jour

IV. Les obligations d'exploitation (suite)

Prévention et protection de la santé publique :

- lutte contre le risque « alcool » : répression de l'ivresse publique, interdiction des « open bars », réglementation des « happy hours » ;
- protection des mineurs : interdiction de vente et d'offre d'alcool aux mineurs et sanctions, accueil des mineurs de plus de 16 ans en apprentissage ;
- conduite à tenir face à un mineur ; vérification de la majorité du client ;
- protection des femmes enceintes ; conséquences physiques et psychologiques de l'alcool ;
- conduite à tenir face à un client en état d'imprégnation alcoolique ;
- réglementation de l'interdiction de fumer et sanctions ; réglementation sur les stupéfiants et conduite à tenir.

Prévention et protection de l'ordre public :

- lutte contre le bruit ; conduite à tenir en cas de tapage et de troubles ;
- lutte contre l'alcool au volant ; réglementation des jeux et loteries (principe d'interdiction, sanctions).

V. Réglementation locale

► Arrêtés préfectoraux et municipaux : règlement sanitaire départemental, réglementation du bruit, spécificités locales, heures d'ouverture/fermeture, affichages spécifiques.

VI. Mises en situation & évaluation des connaissances

► Cas pratiques pour chaque stagiaire au regard des obligations d'exploitation ; questions de connaissances.

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

Moyens & méthodes pédagogiques

► Formation entièrement à distance, en visioconférence en direct (Zoom). Apports à l'oral et diapositives projetées ; mises en situation et cas pratiques tout au long de la formation.

Moyens de suivi & modalités d'évaluation

► Présence obligatoire sur toute la durée, caméra activée. Cas pratiques en continu et questions de connaissances finales permettant d'évaluer l'assimilation globale des connaissances.

Profil des formateurs

► Équipe pédagogique conforme à l'art. R.3332-5 du CSP : formateur juriste (Master 2 en droit) et formateur professionnel de l'hôtellerie-restauration expérimenté. D'autres intervenants répondant aux mêmes conditions de diplômes et d'expérience peuvent intervenir.

COMPÉTENCES VISÉES

Connaissance des dispositions du Code de la santé publique : lutte contre l'alcoolisme, protection des mineurs, répression de l'ivresse publique, législation sur les stupéfiants, revente de tabac, lutte contre le bruit, fermetures administratives, responsabilité civile et pénale des personnes physiques et morales, lutte contre la discrimination.

ACCESSIBILITÉ – SITUATION DE HANDICAP

Connexion Internet et ordinateur nécessaires, dans un environnement calme. Formation accessible aux personnes en situation de handicap : nous contacter pour étudier ensemble les adaptations nécessaires.

SANCTION DE LA FORMATION

Attestation de fin de formation valant permis d'exploitation, valable 10 ans, délivrée à l'issue de la session.

ADAPTATIONS (ART. R.3332-7 CSP)

- Renouvellement (tous les 10 ans), ou expérience de 10 ans comme exploitant : 6 heures sur 1 jour.
- Loueurs de chambres d'hôtes (art. L.324-4 du Code du tourisme) : 7 heures sur 1 jour.