



Permis d'exploitation – loueurs de chambres d'hôtes

Formation obligatoire de 7 heures (loi n°2012-367 du 22 mars 2012, décret n°2013-191 du 4 mars 2013) pour tout loueur de chambres d'hôtes délivrant des boissons alcooliques à l'occasion des principaux repas, accessoirement à la nourriture.

Objectifs

- ▶ Sensibiliser et responsabiliser les loueurs de chambres d'hôtes aux dispositions légales liées à la vente d'alcool (Code de la santé publique).
- ▶ Connaître les obligations réglementaires applicables vis-à-vis des clients et des administrations.
- ▶ Exploiter sereinement son activité grâce à la connaissance de ses droits et obligations.
- ▶ Connaître les risques de sanctions spécifiques à la vente d'alcool.

PROGRAMME – contenu adapté (art. R.3332-4-1 al. 2 CSP)

Présentation liminaire de la formation

- ▶ La raison d'être de l'obligation de formation, adaptée à l'activité spécifique des loueurs de chambres d'hôtes.
- ▶ Présentation du permis d'exploitation ; spécificités de l'attestation « permis d'exploitation » pour les loueurs de chambres d'hôtes (CERFA 14407*03).

Les grands principes des conditions d'ouverture d'un débit de boissons

- les conditions liées à la personne ; les conditions liées à la licence ;
- la vie d'une licence ; les déclarations préalables à l'ouverture.

Les obligations d'exploitation

- les obligations liées à l'établissement ;
- les obligations de prévention et de protection de la santé publique et aspects pratiques.

PUBLIC CONCERNÉ

Tout exploitant d'une chambre d'hôtes qui souhaite proposer la table d'hôtes (vente d'alcool aux principaux repas). À noter : capacité limitée à 5 chambres, pour 15 personnes maximum.

PRÉ-REQUIS

Lire et parler le français.

DURÉE & ORGANISATION

7 heures sur 1 journée.

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

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 – loueurs de chambres d'hôtes (suite)

Réglementation locale

► Arrêtés préfectoraux et municipaux permettant d'appréhender l'ensemble des obligations départementales : règlement sanitaire départemental, réglementation du bruit, spécificités locales, heures d'ouverture/fermeture, affichages spécifiques.

Mises en situation & évaluation des connaissances

► Cas pratiques pour chaque stagiaire au regard des obligations d'exploitation propres aux chambres et tables d'hôtes ; questions de connaissances.

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

Moyens & méthodes pédagogiques

► Formation en présentiel ou en distanciel (classe virtuelle en direct). 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 en distanciel). 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 liées à la vente d'alcool : conditions d'ouverture, obligations d'exploitation, prévention et protection de la santé publique et de l'ordre public, risques de sanctions spécifiques à l'activité de chambres et tables d'hôtes.

ACCESSIBILITÉ – SITUATION DE HANDICAP

Connexion Internet et ordinateur nécessaires en distanciel, 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.