



Permis d'exploitation – renouvellement

Programme de formation · Renouvellement des 10 ans – mise à jour des connaissances pour la poursuite de l'exploitation d'un débit de boissons ou d'un établissement pourvu de la petite licence restaurant ou de la licence restaurant.

Objectifs pédagogiques

- ▶ Mettre à jour 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 la poursuite de l'exploitation.

PROGRAMME

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 et du renouvellement décennal.

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.

III. Les obligations d'exploitation

Rappel des 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 déjà titulaires du permis d'exploitation. Ou exploitants justifiant, à la date de l'ouverture, de la mutation, de la translation ou du transfert, d'une expérience professionnelle de 10 ans en qualité d'exploitant.

PRÉ-REQUIS

Lire et parler le français.

DURÉE & ORGANISATION

6 heures sur 1 journée.

Horaires : 9h30-12h30 et 13h30-16h30.

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 – renouvellement (suite)

III. 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).

IV. 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 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

Mise à jour des connaissances du Code de la santé publique applicables aux débits de boissons et aux restaurants, des obligations de santé publique et d'ordre public, ainsi que des principes généraux de la responsabilité civile et pénale des personnes physiques et morales.

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.