

## REGLEMENTATION DES DEBITS DE BOISSONS ET RESTAURANTS PERMIS D'EXPLOITATION – RENOUELEMENT

### Les publics concernés

Exploitants d'établissements ayant obtenu le permis d'exploitation il y a 10 ans ou justifiant de l'exploitation d'une licence durant au moins 10 années consécutives.

### Durée de la formation

7 heures  
1 journée

### Pré-requis

Exploitation d'une licence durant 10 années consécutives ou renouvellement du permis au bout de 10 ans.

**Adéquation Besoin/Formation** : Oui

### Méthodes pédagogiques

Formation en présentiel  
Projection de diapositives sur écran  
Réalisation d'un quizz par chapitre (quizz d'introduction)  
Mise en situation « clients » / Jeux de rôle  
Echanges entre participants

### Intervenants

Juristes / Professionnels des métiers de l'Hôtellerie Restauration

### Evaluation des acquis de la formation

Evaluation finale des connaissances (30 questions). Correction immédiate de l'évaluation.

### Evaluation de la qualité de la formation

Evaluation qualité et besoins (destinée à l'OF)

### Validation de la formation

Remise du CERFA n°14407\*03 permis d'exploitation (validité 10 ans)

### Outils pédagogiques remis aux participants

Support de formation envoyé en format dématérialisé

### Entrées en formation

Permanent (chaque mois)

### Suivi du stagiaire en milieu professionnel

Réalisé au plus tard 3 mois après la fin de la formation

**Accessibilité handicapé PMR** : Selon les lieux de formation (nous consulter) / **Autres** : nous consulter

### Contact / Devis

04.42.05.67.08  
[artefaq@artefaq.eu](mailto:artefaq@artefaq.eu)

### Objectifs

A l'issue de la formation, le stagiaire sera en capacité d'exploiter un ERP pourvu d'une licence 3, 4, PR ou GR, d'appliquer le code de la santé publique, le guide des débits de boissons et de garantir l'hygiène et la sécurité

### Programme

Le cadre législatif et réglementaire  
Les autorités administratives (ministère, préfecture, mairie, police administrative)  
La responsabilité pénale et la responsabilité civile du dirigeant  
Les fermetures administratives et judiciaires

Conditions d'ouverture d'un débit de boissons ou d'un restaurant

Les différents groupes de boissons – Les boissons interdites  
Les différentes licences débits de boissons et restaurants  
Les conditions liées à la nationalité  
Les autres conditions d'ouverture et d'exploitation

Les obligations liées à l'exploitation d'un débit de boissons ou d'un restaurant (ERP)

La vente d'alcool dans les CHR – La répression de l'ivresse publique

La revente de tabac dans les CHR

La lutte contre les discriminations

La lutte contre le bruit

Les stupéfiants, la prostitution et le racolage

L'accessibilité handicapée (mobilité réduite et autres handicaps)

La sécurité des biens et des personnes

Les réglementations locales

Les horaires d'ouverture et de fermeture (ERP)

L'aménagement des terrasses sur la voie publique  
Hygiène et propreté

### Tarif public et financement OPCO

Cout inter : 250€ / Taux horaire 35.71€

Cout intra : 630€ / Taux horaire 90€

### Tarif pôle emploi

Taux horaire : 35.71€

Cout total : 250€



CPF : Non

Tarifs nets  
exonérés de TVA