

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

### Les publics concernés

Exploitants d'établissements en activité  
Créateur, repreneur d'établissements

### Durée de la formation

7heures  
1 journée

### Pré-requis

Aucun

**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 (25 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) avec option loueur chambre d'hôtes

### Outils pédagogiques remis aux participants

Support de formation envoyé en format dématérialisé

### Entrées en formation

Permanentes (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 une petite licence restaurant ou une grande licence restaurant, 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 civile du dirigeant  
Les fermetures administratives et judiciaires  
  
Conditions d'ouverture d'un débit de boissons ou d'un restaurant/déclaration table d'hôtes  
Les différents groupes de boissons – les boissons interdites  
Les différentes licences débits de boissons  
Les autres conditions d'ouverture et d'exploitation  
  
Les obligations liées à l'exploitation d'une chambre d'hôtes avec table d'hôtes.  
La vente d'alcool  
La revente de tabac  
La lutte contre les discriminations  
La lutte contre les bruits  
Les stupéfiants, la prostitution et le racolage  
L'accessibilité des personnes handicapées (mobilité réduite et autres handicaps)  
La sécurité des biens et des personnes  
  
Les réglementations locales : déclaration d'activité en mairie

### Tarif public et financement OPCO

Cout inter : 250€ / Taux horaire 35.71€  
Cout intra : 630€ / Taux horaire 90€

### Tarif pole emploi

Taux horaire : 35.71€  
Cout total : 250€



CPF : Non

Tarifs nets  
exonérés de TVA