



REGLEMENTATION DES DEBITS DE BOISSONS ET RESTAURANTS PERMIS D'EXPLOITATION

Les publics concernés

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

Durée de la formation

20 heures
2,5 journées ou 3 journées

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, quizz social...)
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 (50 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

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

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 débit de boissons et restaurant
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 les bruits
Les stupéfiants, la prostitution et le racolage
L'accessibilité des personnes handicapées (mobilité réduite et autres handicapés)
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

Divers : Les points clé de la gestion du personnel en CHR
Les conventions collectives CHR et restauration rapide / droit du travail

Tarif public et financement OPCO

Cout inter : 410€ / Taux horaire : 20.50€
Cout intra : 1890€ / Taux horaire 94.50€



Tarif pole emploi

Taux horaire : 20.50€
Cout total : 410€

Tarifs nets
exonérés de TVA

CPF : PACK HACCP + PEX 690€