



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

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 – Pôle-Emploi
Cout inter : 250€ / Taux horaire 35.71€

Tarifs nets
exonérés de TVA