

FORMATION CONTINUE



PERMIS D'EXPLOITATION, DÉBITS DE BOISSONS ET RESTAURANTS

A partir de 800€ nets de taxes.

100% présentiel

Public visé : Gérants, chefs d'entreprises, responsables, salariés, créateurs ou repreneurs d'un établissement vendant de l'alcool à consommer sur place

Prérequis : Sans niveau spécifique

Accessibilité aux personnes handicapées
Contactez-nous pour une étude de vos besoins.

Prochaines sessions

SOISSONS

SESSION 1 : du 02/12/2024 au 04/12/2024

98%

DE TAUX DE
SATISFACTION

60

ANNÉES D'EXISTENCE
ET D'EXPÉRIENCE

450

FORMATIONS
DISPONIBLES

Objectifs

Les + de la formation

Retrouvez toutes nos formations sur :

laho-formation.fr

Document généré le 11/2024

BESOIN D'ÊTRE CONTACTÉ(E) POUR PLUS D'INFORMATIONS OU POUR UN DEVIS ?
APPELEZ NOTRE CONSEILLER pour un premier entretien GRATUIT et SANS ENGAGEMENT.

 **N° Vert 0 805 384 384** formationcontinue@laho-formation.fr





PERMIS D'EXPLOITATION, DÉBITS DE BOISSONS ET RESTAURANTS

Contenu de la formation

1. Le cadre législatif et règlementaire : Les sources de droit et les applications

- Organisation administrative et judiciaire
- Responsabilité civile et pénale des personnes morales et physiques
- Les délits et les infractions, la mise en danger d'autrui.
- La codification des dispositions relatives aux débits de boissons dans le code de la santé publique
- La police administrative générale (Code des collectivités territoriales),
- La police administrative spéciale (Code de la santé publique)

2. Les conditions d'ouverture d'un débit de boissons à consommer sur place

- Les conditions liées à la personne : La nationalité, la capacité juridique, les incompatibilités, le permis d'exploitation et son renouvellement
- Les conditions liées à la licence : La classification des boissons, les boissons interdites de vente en France
- Les différentes licences et leurs champs d'application, les conditions de délivrance et de validité d'une licence, les restrictions (limitation du nombre de débits de boissons, péremption, zones protégées)
- La vie d'une licence : Les transferts (activité touristique, communes dépourvues de débits de boissons), les interdictions de transfert, la translation d'une licence, la mutation d'une licence
- Les déclarations préalables à l'ouverture : La déclaration administrative (délai, contenu, formalisme), les obligations fiscales, la rédaction du bail par acte authentique, les déclarations communes aux métiers de bouche (immatriculation, assurances, services vétérinaires)





PERMIS D'EXPLOITATION, DÉBITS DE BOISSONS ET RESTAURANTS

Contenu de la formation

3. Les obligations d'exploitation

- Les obligations liées à l'établissement : Les horaires d'ouverture et de fermeture, les obligations liées à l'exploitation d'une terrasse située sur la voie publique, l'étalage obligatoire des boissons sans alcool, les affichages obligatoires, l'information sur le prix, la vidéo-protection
- Les obligations en matière de prévention et de protection de la santé publique et aspects pratiques
- La prévention et la lutte contre le risque « alcool » : la répression de l'ivresse publique, l'interdiction des « open bars », la réglementation des « happy hours »
- La protection des mineurs contre le risque « alcool » : l'interdiction de vente et d'offre de boissons alcooliques aux mineurs et les sanctions encourues en cas de non-respect, l'accueil des mineurs de plus de seize ans dans le cadre de l'apprentissage,
- Conduite à tenir face à un mineur voulant se voir servir de l'alcool, vérification de la majorité du client
- La protection des femmes enceintes contre le risque « alcool »
- La présentation des conséquences physiques et psychologiques de la consommation d'alcool sur le corps humain
- Conduite à tenir face à un client en état d'imprégnation alcoolique
- La réglementation de l'interdiction de fumer et les sanctions encourues en cas de non-respect
- La réglementation relative aux stupéfiants
- Conduite à tenir face à un client sous l'emprise de stupéfiants
- Les obligations en matière de prévention et de protection de l'ordre public et aspects pratiques : la lutte contre le bruit, conduite à tenir en cas de tapage et autres troubles, dans ou aux abords de l'établissement
- La lutte contre l'alcool au volant
- La réglementation sur les jeux et loteries : Rappel du principe général d'interdiction, sanctions encourues.

4. La réglementation locale

- Arrêtés préfectoraux et municipaux permettant d'appréhender l'ensemble des obligations départementales concernant les débits de boissons et les restaurants, notamment : la réglementation sanitaire départementale, la réglementation contre le bruit, les spécificités locales, les heures de fermeture et d'ouverture des établissements, les affichages spécifiques, ...





PERMIS D'EXPLOITATION, DÉBITS DE BOISSONS ET RESTAURANTS

Contenu de la formation

5. Mises en situation et évaluation des connaissances acquises

- Expérimentation de cas pratiques pour chaque stagiaire par rapport aux obligations d'exploitation
- Questions de connaissances





PERMIS D'EXPLOITATION, DÉBITS DE BOISSONS ET RESTAURANTS

Modalités, méthodes et outils pédagogiques

Accompagnement et suivi individualisé Alternance
d'apports théoriques et d'exercices pratiques

Résultats attendus

- Répondre aux obligations réglementaires et de
bienveillance pour vendre de l'alcool à consommer sur
place

Modalités d'évaluation

Processus d'évaluation des acquis tout au long de la
formation Evaluation de fin de formation individuelle par le
formateur

Modalités de financements

Cap Emploi, Entreprise, Opérateurs de
Compétences (OPCO), Particulier, Pôle Emploi

Intervenants

- Une équipe de consultants formateurs experts dans le
domaine

