Laho
TERRE DE FORMATIONS
CCI HAUTS-DE-FRANCE

TOURISME, HÔTELLERIE, RESTAURATION

FORMATION INTER-ENTREPRISES *

3 jours

Permis d'exploitation, débits de boissons et restaurants

à partir de 800 € net de taxe par participant

OBJECTIFS DE LA FORMATION

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

PUBLIC VISÉ

Tout public

PRÉ-REQUIS

Sans niveau spécifique

AIDES AU FINANCEMENT **

Cap Emploi
Opérateurs de Compétences (OPCO)
France Travail
Entreprise

***** sous conditions***

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

100% Présentiel

MÉTHODES ET OUTILS PÉDAGOGIQUES

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

MODALITÉS D'ÉVALUATION

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

ACCESSIBILITÉ ET HANDICAP

Contactez-nous

**** Toutes nos formations sont possibles en INTRA-ENTREPRISE (devis sur demande).***

Retrouvez toutes les informations sur
laho-formation.fr
N° Vert 0 805 384 384

FORMATION INTER-ENTREPRISES *

Permis d'exploitation, débits de boissons et restaurants

3 jours

PROGRAMME 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)

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 conséquence