

# PERMIS D'EXPLOITATION >>

La formation au permis d'exploitation de 20 heures est obligatoire pour : Toute personne AYANT MOINS DE 10 ANS d'expérience dans la profession. Déclarant l'ouverture, la mutation, la translation ou le transfert d'un débit de boissons (licences III et IV) ou Déclarant l'ouverture, la mutation ou une modification de la situation d'un débit pourvu de la « Petite » (PR) ou de la « Grande » (GR) Licence de Restaurant.

## Objectif pédagogique :

Répondre à l'obligation réglementaire de formation. Lutte contre le bruit et les discriminations. Responsabilité civile et pénale de l'exploitant. Répression de l'ivresse publique. Connaître et respecter les dispositions du code de la Santé Publique. Prévention et lutte contre l'alcoolisme. Législation sur la revente de tabac et sur les stupéfiants. Protection du public (mineurs, femmes enceintes). Fermeture administrative

## Programme détaillé

### Jour 1: Les conditions relatives à la personnes et à la licence, les obligations relatives à l' exploitation

L'obligation de formation au permis d'exploitation ; Les classifications des boissons ; Les interdictions et les autorisations ; Les six types de licences de boissons et les codes NAF des restaurants ; Les informations obligatoires sur la carte d'alcool ; Les différents types de demandes d'une licence de boissons en fonction des régions ; Les horaires à respecter ; L'étalage et les affichages obligatoires.

### Jour 2: Les obligations en matière de prévention et de protection, les réglementations et sanctions.

La prévention nécessaire et la lutte contre le risque d'alcool ; La conduite à tenir face à un client en état d'imprégnation alcoolique ; Les obligations en matière de prévention et de protection de l'ordre public et aspects pratiques ; Les réglementation et sanctions relatives aux tabac, fumer dans les lieux publics, stupéfiants, et jeux et loterie ; Les réglementations locales ; Les réglementations spéciales depuis les jeux olympiques : les toilettes handicapés, le système contre incendie, et les assurances professionnelles recommandées ; Les fermetures administratives ; La lutte contre la fraude fiscale ; Les différents taux de TVA

### Jour 3

Mise en situation et évaluation des connaissances. Expérimentation par chaque stagiaire de cas pratiques en rapport avec les obligations d'exploitation. Traduction en chinois (si besoin) du CERFA N° 11542 05. Test d'évaluation des connaissances.

**DURÉE:** 3 jours- 20h

## Public concerné et pré-requis

Ouvert à tous publics et sans pré-requis

## Modalité de réalisation

En présentiel – 5 rue Chevreul 75011

## Délais & modalités d'accès

Au plus tard 7 jours avant la date de début de la formation

## Participants

Jusqu'à 8 personnes

## Méthodes pédagogiques

Support de cours transmis au début de la formation  
La formatrice anime à l'aide d'un vidéoprojecteur et du cours complet de la formation  
Enseignement théorique et pédagogie participative avec exercices et études de cas dirigés pour permettre une étude concrète et pratique des points étudiés.  
Analyse de documents (lois, contrats...)  
Délivrance d'un dossier complet comprenant : les affichages obligatoires en salle. (Protection des mineurs, alcool, tabac, interdiction de fumer. Délivrance du CERFA Permis d'exploitation du Ministère de l'Intérieur  
Remise d'un dossier complet comprenant : L'attestation officielle dite « Permis d'exploitation », Le programme de la formation, Les affiches obligatoires, permis d'exploitation cerfa 14407\*02, et récépissé de déclaration verfa 11543\*05

## Modalités évaluations et de suivi

Mises en situation, QCM sur les principales notions abordées en fin de stage, Appréciation en continu pendant les mises en situation, Mise en pratique complète et individuelle en fin de stage, Formulaire d'évaluation de la formation, Feuilles de présence, Attestation de réussite

## Support remis

Livret de formation, Fiches pratiques, Modèles de protocoles, Attestation de formation

## Accessibilité handicap

Toutes nos formations sont accessibles aux personnes en situation de handicap (aménagement et accessibilité possible)