



FORMATION OBLIGATOIRE

FINAÇABLE OPCO

AGRÉÉ PP DUPA-2024-00316

Formation Permis d'Exploitation

Licence III · Licence IV · Petite & Grande Licence Restaurant

Obligatoire pour tout déclarant d'ouverture, mutation ou transfert d'un débit de boissons (art. L.3332-1-1 CSP)

Art. L.3332-1-1 CSP · Arrêté 22 juillet 2011 · Agréé PP arr. DUPA-2024-00316

400 € net de taxes

20h

2,5 jours · De 4 à 10 personnes

98% satisfaction · 98% réussite

Ce que vous obtenez

Permis d'Exploitation officiel Cerfa 14407*03 — valable 10 ans


Kit d'affiches obligatoires prêtes à afficher (alcool, mineurs, tabac)

Livret de formation + guide pratique des licences CHR

Fiches mémo : sanctions, zones protégées, déclarations Préfecture

Modèles Cerfa 11542*05 (déclaration) et 11543*05 (récépissé)

Formation finançable OPCO, France Travail (AIF), AGEFICE

Durée	2,5 jours — 20h	Pré-requis	Aucun pré-requis
Modalité	Présentiel · Inter & Intra	Participants	De 4 à 10 personnes
Délai	Au plus tard 7 jours avant	Accessibilité	PMR · Aménagement possible
Code formation	HYG002		
Lieu	5 rue Chevreul · 75011 Paris  Nation		

Certifié Qualiopi

Agréé PP

Finançable OPCO



Scanner pour réserver



Programme détaillé

20h / 2,5 jours · Conforme à l'art. L.3332-4-1 CSP et arrêté du 22 juillet 2011

J1 Jour 1 — Environnement Juridique & Licences

7h · Théorie + études de cas

L'obligation de formation — art. L.3332-1-1 CSP, arrêté 22 juillet 2011

Les licences : III, IV, petite et grande licence restaurant

Ouverture, mutation, translation et transfert d'un débit de boissons

Zones protégées, quotas communaux, conditions d'autorisation

Affichages obligatoires — alcool, mineurs, tabac, stupifiants

Déclaration d'ouverture Cerfa 11542*05 — dépôt PP 15 jours avant

J2 Jour 2 — Prévention, Ordre Public & Sanctions

7h · Mises en situation

Prévention de l'alcoolisme et protection de la santé publique

Protection des mineurs — interdictions et responsabilités

Conduite face à un client en état d'imprégnation alcoolique

Nuisances sonores — réglementation, procédures et sanctions

Responsabilité civile et pénale — stupifiants, jeux, loteries

Fermeture administrative, fermeture judiciaire, amende 3 750€

J3 Jour 3 — Évaluation & Remise du Permis

6h · Cas pratiques + validation officielle

Gestion opérationnelle d'un CHR — TVA, réglementation spécifique

Contrôles administratifs — procédures, attitude lors d'une inspection

Récépissé Préfecture Cerfa 11543*05 — vaut licence

Renouvellement du permis — formation 6h tous les 10 ans

QCM d'évaluation des connaissances

Remise du Permis d'Exploitation Cerfa 14407*03 en séance

Permis d'Exploitation officiel — Cerfa 14407*03 — valable 10 ans

Accepté par la Préfecture de Police de Paris · Organisme certifié Qualiopi

Agréé arrêté DUPA-2024-00316 du 26/09/2024 — Formateur : Gabriel

Évaluation & Validation

- Évaluation par groupe sur cas réels CHR
- QCM sur les principales notions abordées en fin de stage
- Mises en situation pratiques évaluées par le formateur
- Remise du Permis d'Exploitation officiel (Cerfa 14407*03)

Supports remis

- Permis d'Exploitation Cerfa 14407*03 — valable 10 ans
- Kit complet affiches obligatoires pour la salle
- Guide pratique licences & réglementation CHR
- Fiches mémo : sanctions, zones protégées, affichages

Méthodes pédagogiques

- Apports théoriques ciblés sur la législation et la réglementation CHR
- Études de cas pratiques — situations réelles d'exploitation CHR
- Mises en situation : gestion client ivre, contrôle administratif
- Échanges entre participants gérants, exploitants et repreneurs

Compétences visées

Réglementation

Licences, CSP, arrêté 22 juillet 2011

Prévention

Alcoolisme, protection mineurs, ordre public

Gestion pratique

Contrôles, sanctions, démarches admin.

Conformité

Affichages, déclarations, récépissé

Objectifs pédagogiques

- 1 Connaître et appliquer la réglementation des débits de boissons
- 2 Maîtriser les types de licences et leurs conditions d'obtention
- 3 Identifier les obligations de prévention sanitaire et d'ordre public
- 4 Gérer les situations à risque : client ivre, contrôle, nuisances
- 5 Accomplir les démarches administratives : PP, affiches, récépissé



Public concerné

- Tout exploitant ouvrant ou reprenant un bar, restaurant, hôtel
- Gérants de discothèques, caves à vins, épiceries avec licence alcool
- Food trucks, snacks, cafétérias à licence restaurant
- Toute personne avec moins de 10 ans d'expérience dans la profession

Suivi de l'exécution et évaluation Indicateur Qualiopi

- Feuilles de présence émargées
- Mises en situation évaluées par le formateur
- QCM de fin de stage
- Appréciation en continu pendant les exercices
- Remise du Cerfa 14407*03 à l'issue de la formation
- Formulaire d'évaluation Qualiopi

Pourquoi C3 Paris

+2 100

Professionnels formés

98%

Satisfaction client

5.0/5Note Google
650+ avis**98%**

Réussite

+10 ans

D'expertise

Certifié Qualiopi

Organisme certifié Qualiopi — éligible OPCO, France Travail, AGEFICE

Agréé Préfecture de Police

Arrêté DUPA-2024-00316 du 26/09/2024 — habilité à délivrer le Cerfa 14407*03

Formations complémentaires

Pack Duo Hygiène + Permis d'exploitation

c3paris.com/pack-duo-hygiene-alimentaire/

Formation Hygiène Alimentaire HACCP

c3paris.com/formation-haccp-hygiene-alimentaire/

Renouvellement Permis d'exploitation

c3paris.com/permis-exploitation-renouvellement/

Formation PVBAN (vente alcool nuit)

c3paris.com/pvban/

Réservez votre place

400 € net de taxes · 20h · Financement OPCO possible

01 42 50 89 16info@c3paris.comc3paris.com/permis-exploitation-4

C3 Paris — Centre de Formation Professionnelle Certifié · 5 rue Chevreul · 75011 Paris
Certifié Qualiopi · Agréé PP arr. DUPA-2024-00316 · Code : HYG002 · Arrêté 22 juil. 2011
Document non contractuel · Sous réserve de disponibilité · Mis à jour : mars 2026