

## PROGRAMME FORMATION PERMIS D'EXPLOITATION

(code de la santé publique article L.3332-1-1)

Exploitation d'un débit de boissons à consommer sur place ou d'un établissement pourvu de la petite licence ou de la licence restaurant

### LE PROGRAMME

- Le cadre législatif et réglementaire
  - Les sources du droit français
  - Les autorités administratives (ministère, préfecture, mairie, police administrative)
  - La responsabilité pénale et la responsabilité civile du dirigeant
  - Les fermetures administratives et judiciaires
- Conditions d'ouverture d'un débit de boissons ou d'un restaurant
  - Les différents groupes de boissons – les boissons interdites
  - Les différentes licences débit de boissons et restaurant
  - Les conditions liées à la nationalité
  - Les autres conditions d'ouverture et d'exploitation
- Les obligations liées à l'exploitation d'un débit de boissons ou d'un restaurant (ERP)
  - la vente d'alcool dans les CHR – la répression de l'ivresse publique
  - La revente de tabac dans les CHR
  - 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
  - Les horaires d'ouverture et de fermeture (ERP)
  - L'aménagement des terrasses sur la voie publique
  - Hygiène et propreté
- Divers : Les points clé de la gestion des ressources humaines  
Les conventions collectives CHR et restauration rapide / droit du travail

### ORGANISATION PRATIQUE ET PRE-REQUIS

- Pré-requis : aucun - tout public
- Durée : 21 heures / 2.5 jours
- Horaires : jour 1 et jour 2 9h00 12h30 - 13h30 18h30 / jour 3 9h00 13h00

### OBJECTIFS DE FORMATION

- Maîtriser et appliquer la réglementation applicable à l'exploitation d'un ERP :
  - débit de boissons de 3<sup>ème</sup> et 4<sup>ème</sup> catégorie
  - D'un établissement de restauration (traditionnelle, rapide...) pourvu d'une licence restaurant (PR ou GR)
- Appliquer le code de la santé publique (CSP) :
  - Prévention et lutte contre l'alcoolisme, le tabagisme, les stupéfiants, le bruit...
- Eviter l'application de sanctions graves pour l'entreprise ou pour l'exploitant (chef d'entreprise)
  - Responsabilité pénale, responsabilité civile, fermetures administratives, judiciaires...

### OUTILS PÉDAGOGIQUES ET SUPPORTS

- Présentation de slides par vidéoprojection
- Remise de supports de formation (format papier)
- Présentation du Guide des Débits de boissons
- Réalisation d'un quizz par chapitre (quizz d'introduction, quizz social)
- Mise en situation "clients"
- Jeux de rôle "client - exploitant"
- Jeux de rôle "exploitant - salarié"
- Lecture et analyse thématique de textes réglementaires (alcool, bruit, horaires...)
- Etude des conventions collectives (HCR et restauration rapide)

### EVALUATION DE L'ACTION DE FORMATION

- Evaluation des connaissances finales (50 questions)
- Correction immédiate de l'évaluation (chaque stagiaire corrige l'évaluation d'un autre stagiaire)
- Evaluation qualité et besoins (destinée à l'OF)

### VALIDATION DE L'ACTION

- Remise du CERFA n°14407\*03 permis d'exploitation (validité 10 ans)

**ArteFAQs - 110 rue Anthime Ravoire 13300 Salon de Provence**

**Tel 09.81.94.57.14 - Mail artefaqs.formation@gmail.com - www.artefaqs.eu**

Organisme de formation enregistré auprès de la DIRECCTE PACA sous le numéro 93 13 12 704 13 (ce numéro ne vaut pas agrément) - Agrément Ministère de l'Intérieur Permis d'exploitation NOR : INTD 1704453A - Numéro ROFHYA

enregistrement DRAAF PACA, Occitanie, Nouvelle Aquitaine, Auvergne Rhône Alpes, Bourgogne Franche Comté

Siège : 310 route d'Eguilles Les jardins de Juliette 3 13090 Aix en Provence