

PROGRAMME FORMATION PERMIS D'EXPLOITATION

(code de la santé publique article L.3332-4-1 et R.3332-7)

Permis spécifique pour toute personne qui offre à la location une ou plusieurs chambres d'hôtes

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 / déclaration table d'hôtes
 - 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'une chambre d'hôtes avec table d'hôtes
 - la vente d'alcool
 - La revente de tabac
 - 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
 - Déclaration d'activité en mairie

OBJECTIFS DE FORMATION

- Maîtriser et appliquer la réglementation applicable à l'exploitation d'une chambre d'hôtes - table d'hôtes :
 - Petite licence restaurant
 - Grande licence restaurant
- 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"
- Lecture et analyse thématique de textes réglementaires (alcool, bruit, horaires...)

ORGANISATION PRATIQUE ET PRE-REQUIS

- Pré-requis : exploitant de chambres avec table d'hôtes
- Durée : 7 heures / 1 jour
- Horaires : 9h00 12h30 - 13h30 17h00

EVALUATION DE L'ACTION DE FORMATION

- Evaluation des connaissances finales (30 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) avec option loueur chambre d'hôtes

ArteFAQs - 110 rue Anthime Ravoire 13300 Salon de Provence
Tel 09.81.94.57.14 - Mail artefaqs.formation@gmail.com - www.artefaq.com

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 : INTD1704453A - 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