



## REGLEMENTATION DES DEBITS DE BOISSONS ET RESTAURANTS

### PERMIS D'EXPLOITATION / FOAD

#### Les publics concernés

Exploitants d'établissements en activité, Demandeurs d'emploi, Créateur, repreneur d'établissements

**Durée de la formation :** 20 heures / 3 journées consécutives

**Prérequis :** Etre équipé d'un PC ou tablette avec micro et webcam + accès internet fiable et stable

**Adéquation Besoin/Formation :** Réalisé lors de l'inscription / validation du besoin par questionnaire

#### Méthodes pédagogiques

Formation à distance en visioconférence / distanciel synchrone  
Utilisation de l'outil ZOOM  
Un lien est envoyé à chaque participant (lien valable 72 heures)  
Partage d'écran / Partage de ressources documentaires  
Echange via outil « chat / discussion » sur ZOOM  
Réalisation d'un quizz initial de positionnement  
Réalisation d'évaluations journalières orales  
Mise en situation « clients » / Jeux de rôle  
Echanges entre participants

**Intervenants :** Juristes et Professionnel des CHR

#### Evaluation des acquis de la formation

Evaluation finale des connaissances (40 questions).  
Correction immédiate de l'évaluation.  
Certificat de réalisation avec notes obtenues

#### Evaluation de la qualité de la formation

Evaluation qualité et besoins (destinée à l'OF)

#### Validation de la formation

Envoi du CERFA n°14407\*03 permis d'exploitation (validité 10 ans) à l'issue de la session

**Validation de la présence :** Etat de présence signé + captures d'écran

#### Outils pédagogiques remis aux participants

Support de formation mis à disposition des participants (code d'accès site internet ArteFAQs)

**Délai d'accès / délai d'inscription :** jusqu'à la veille du démarrage

#### Suivi du stagiaire en milieu professionnel

Réalisé au plus tard 3 mois après la fin de la formation

**Accessibilité handicapé PMR :** accessibles malvoyants et malentendants / accessibles PMR formation suivie au domicile (autres cas : sur demandes)

**Référent handicap :** Laurent JULIEN

**Contact / Devis** 09.81.04.18.18 / [artefaq@artefaq.eu](mailto:artefaq@artefaq.eu)



#### Objectifs

A l'issue de la formation, le stagiaire sera en capacité d'exploiter un ERP pourvu d'une licence 3, 4, PR ou GR, d'appliquer le code de la santé publique, le guide des débits de boissons et de garantir l'hygiène et la sécurité.

#### Programme (défini dans le code de la santé publique)

Le cadre législatif et réglementaire  
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 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 du personnel en CHR  
Les conventions collectives CHR et restauration rapide / droit du travail

La prévention des risques professionnels en CHR

#### Tarif public en euros net (hors offres spéciales)

Prix net / stagiaire : 340€ / Taux horaire : 17€

Possibilité de financement OPCO, FAFCEA, AGEFICE, pôle-emploi

**Dates des sessions :** Nous consulter

Actualisé le 12 novembre 2023