



REGLEMENTATION DES DEBITS DE BOISSONS ET RESTAURANTS

PERMIS D'EXPLOITATION – RENOUELEMENT FOAD

Les publics concernés

Exploitants d'établissements ayant obtenu le permis d'exploitation il y a 10 ans ou justifiant de l'exploitation d'une licence durant au moins 10 années consécutives.

Durée de la formation

7 heures / 1 journée

Pré-requis

Exploitation d'une licence durant 10 années consécutives ou renouvellement du permis au bout de 10 ans.
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 en présentiel ou visioconférence
Projection de diapositives sur écran
Réalisation d'un quizz par chapitre (quizz d'introduction)
Mise en situation « clients » / Jeux de rôle
Echanges entre participants

Intervenants

Juristes / Avocates / Professionnels des métiers CHR

Evaluation des acquis de la formation

Evaluation finale des connaissances (30 questions). Correction immédiate de l'évaluation.

Evaluation de la qualité de la formation

Evaluation qualité et besoins (destinée à l'OF)

Validation de la formation

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

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

Entrées en formation

Permanentes (chaque mois)

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 / artefaqs@artefaa.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 débits de boissons et restaurants
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 le bruit
Les stupéfiants, la prostitution et le racolage
L'accessibilité handicapée (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

Tarif public en euros net (hors offres spéciales)

Prix net : 220€ / Taux horaire 15.71€

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

Dates des sessions : Nous consulter

Actualisé le 12 novembre 2023