Programme détaillé

# RENOUVELLEMENT PERMIS D'EXPLOITATION

**AGREMENT MINISTERE DE L'INTERIEUR**

Agrément renouvelé le 3 février 2022 sous le numéro NOR : INTD1704453A

SARL ARTEFAQS
310 route d'Eguilles
3 les jardins de Juliette
13090 Aix en Provence
SIRET 492 307 905 00025
Déclaration d'activité 93 13 12 704 13 (DREETS PACA)

# Modalités techniques et pédagogiques

- **Nature de l'action** : action de formation professionnelle
- **Intitulé** : permis d'exploitation (renouvellement)
- **Prix** : nous consulter
- **Prérequis** : maîtrise de la langue française / maîtrise outil informatique + connexion internet
- **Durée** : 7 heures / 1 journée
- **Lieu de la formation** : à distance ou en présentiel si groupe constitué (entreprise)
- **Formation obligatoire** : oui / obligation nationale (pour exploitation d'une licence débits de boissons ou restaurants)
- **Métiers / activités associés** : cafetiers, restaurateurs, food-truck, discothèques, bar à ambiance, snack
- **Evaluation du besoin** : réalisé par l'organisme lors de la demande et avant l'inscription
- **Inscription** : obligation de renvoyer un bulletin d'inscription dûment complété + règlement de la formation ou obtention accord de financement OPCO, France Travail ou employeur
- **Délai d'inscription** : jusqu'à 48 heures avant le démarrage de la formation (hors week-end)
- **Financements possibles** : autofinancement, OPCO, France Travail (non éligible au CPF)
- **Objectifs pédagogiques** : Recyclage - Maîtriser la réglementation relative à l'exploitation d'un ERP dans lequel des boissons alcoolisées et alcooliques seront servies et consommées sur place

# Modalités techniques et pédagogiques

- **Invitation à la formation :** envoyée au plus tard 5 jours avant démarrage sauf inscription de dernière minute (48 heures)

- **Modalités pédagogiques** : formation réalisée à distance – FOAD Synchrone (visioconférence)
Outil utilisé : ZOOM (lien envoyé aux stagiaires)

- **Animation de la formation** : coanimation (obligation réglementaire)
1 professionnel des métiers de la restauration et des débits de boissons
1 titulaire de master 2 en droit

- **Equipements nécessaires** : PC ou tablette ou smartphone avec micro et caméra + connexion internet stable

- **Assistance à la connexion** : Numéro d'appel 09.81.04.18.18 - Possibilité d'appeler ou de se faire rappeler par l'organisme avant le démarrage pour bénéficier d'un accompagnement à la connexion et en cours de formation.

- **Accessibilité / Référent Handicap** : Contactez notre référent handicap Laurent Julien au 09.81.04.18.18 pour faire le point sur vos besoins. Un lien est envoyé au stagiaire afin qu'il puisse informer l'organisme de sa situation, l'organisme s'engage à trouver des solutions adaptées (personnes malvoyantes ou malentendantes : diffusion de slides lisibles et explication orale de chaque slide présentée, sous-titrage)

- **Personne en charge de l'accompagnement pré et post formation** :
Laurent Julien directeur pédagogique, gérant de l'organisme

- **Validation de la présence et de la réalisation effective de l'action de formation** :
Enregistrement des connexions ZOOM + état de présence + captures d'écrans

# Modalités techniques et pédagogiques

❑ **Modalités d'accompagnement en cours de formation** : en cas d'absence non prévue et / ou non justifiée du stagiaire durant la formation, le stagiaire est immédiatement appelé par la personne en charge du suivi (Laurent Julien)

❑ **Modalités d'accompagnement post formation :**

A l'issue de la formation le stagiaire aura accès au support de formation et à une bibliothèque complète des annexes (envoi d'un lien avec mot de passe vers le site de l'organisme)
Assistance par mail durant 6 mois : le stagiaire pourra prendre contact avec l'organisme pour toutes questions, conseils relatifs à son projet et la mise en œuvre de celui-ci
Le stagiaire est rappelé par l'organisme dans les 2 mois qui suivent la formation afin de faire le bilan sur la mise en œuvre des acquis de la formation

❑ **Evaluation avant, pendant et après la formation**

- Réalisation d'une évaluation du besoin en formation (adéquation projet / formation) : bilan de positionnement
- Réalisation d'une évaluation initiale des connaissances : quiz réalisé au démarrage de la formation
- Réalisation d'une évaluation finale des connaissances acquises : en fin de formation
- Réalisation d'un quiz oral à l'issue de chaque demi-journée de formation

❑ **Validation de la formation** : remise du CERFA 14407*03 / CERFA enregistré en Préfecture par l'organisme / validité du CERFA 10 ans (à renouveler ensuite avant la fin de validité)

❑ **Suivi du stagiaire** : le stagiaire qui en fera la demande (questionnaire finale) pourra être rappelé par l'organisme dans un délai de 3 mois à l'issue de la session de formation

Journée 1

**JOUR 1 MATIN (4 heures)**

- **Réalisation d'une évaluation initiale des connaissances**

- **Les conditions d'ouverture d'un débit de boissons à consommer sur place (café, brasserie, restaurant…)**

▪Conditions liées à la personne (nationalité, capacité juridique…)
▪Conditions liées à la licence (groupes de boissons, catégories de licence, activités liées…)
▪La vie d'une licence (création, mutation, déplacement d'une licence sur le territoire…)
▪Les déclarations préalables à l'ouverture (bail commercial, démarches administratives, déclaration des activités de restauration…)

**JOUR 1 APRES-MIDI (3 heures)**

- **Le cadre législatif et réglementaire** :

▪Les sources du droit, la hiérarchie des normes
▪Organisation administrative et judiciaire en France
▪Responsabilité civile et pénale des personnes physiques et des personnes morales
▪Délits, infractions et mise en danger de la vie d'autrui
▪Fermetures administratives et fermetures judiciaires
▪Police générale et police spéciale des débits de boissons (arrêtés préfectoraux et arrêtés municipaux)

Journée 1

❑ **Divers et conclusion**

- La formation professionnelle
- Les aides

❑ **Réalisation d'une évaluation finale et d'une évaluation qualité**

**Date : Mise à jour du document le 13 novembre 2026 (prochaine modification en fonction de l'évolution de la réglementation applicable à la formation**

**Signature organisme de formation**
Laurent JULIEN Gérant

