

# Renouveler son permis d'exploitation

Réf. QUA0069

## Objectifs

A l'issue de la formation le bénéficiaire sera capable d'identifier les changements réglementaires liés à la vente d'alcool (dispositions extraites du Code de la Santé Publique) intervenus depuis la formations initiale "permis d'exploitation" il y a 10 ans.

Les compétences « métier » qui seront mises en pratique préalablement à l'ouverture de l'établissement sont définies comme suit :

- Identifier les changements réglementaires liés à la vente d'alcool (dispositions extraites du Code de la Santé Publique) intervenus depuis la formation initiale « permis d'exploitation » il y a 10 ans,
- Appliquer les changements réglementaires liés à la vente d'alcool (dispositions extraites du Code de la Santé Publique) intervenus depuis la formation initiale « permis d'exploitation » il y a 10 ans.

## Prérequis nécessaires

Être dirigeant de café, hôtel, restaurant ou discothèque et justifier de 10 ans d'expérience professionnelle

## Public concerné

Pour les personnes ayant un projet de création - reprise de café, hôtel, restaurant ou discothèque et justifiant de 10 ans d'expérience en tant qu'exploitant ainsi que pour les dirigeants de café, hôtel, restaurant ou discothèque devant renouveler leur permis d'exploitation

## Contenu pédagogique

## Le cadre législatif et réglementaire

---

*La CCI Charente-Maritime se réserve le droit d'adapter les informations de cette fiche.*

*La CCI Charente-Maritime est un organisme de formation enregistré sous le numéro 75 17 02698 17, certifié Qualiopi.*

*Contact : [competencesetformation@charente-maritime.cci.fr](mailto:competencesetformation@charente-maritime.cci.fr) - 05 46 84 70 92 ou 05 46 00 53 85 - [www.competencesetformation.fr](http://www.competencesetformation.fr)*

*Consultez les CGV dans la rubrique Infos Pratiques sur le site [www.competencesetformation.fr](http://www.competencesetformation.fr)*

*Fiche pédagogique éditée le 9 avril 2024 - Page 1/3*

- La responsabilité civile et pénale des personnes morales et physiques
- Les délits et les infractions, la mise en danger de la vie d'autrui
- Les dispositions relatives aux débits de boissons dans les codes de la santé publique et des collectivités territoriales

### **Les conditions d'ouverture d'un débit de boissons à consommer sur place**

- Les conditions liées à la personne
- Les conditions liées à la licence
- La vie d'une licence
- Les déclarations préalables à l'ouverture

### **Les obligations d'exploitation**

- Les obligations liées à l'établissement
- Les obligations en matière de prévention et de protection de la santé publique

### **La réglementation locale**

### **Les mises en situation et évaluation des connaissances acquises**

### **Durée**

1 jour pour un total de : 8 heures

### **Sessions (dates, lieux, prix)**

- Le 5 juin 2024 à Royan : 280.00 € net de taxe
- Le 11 septembre 2024 à La rochelle : 280.00 € net de taxe
- Le 20 novembre 2024 à Rochefort : 280.00 € net de taxe

### **Effectifs**

Mini : 3 - Maxi : 15

### **Intervenants**

Formateur consultant sélectionné par la CCI pour leur expertise dans le domaine du CHR et

dans l'exploitation d'un débit de boissons

## **Moyens pédagogiques / Méthodes mobilisées**

Méthodologie alliant apports théoriques, interactivité et échanges d'expériences, illustration par des exemples concrets.

Formation individualisée pour consolider les acquis et favoriser l'appropriation des outils.

Mises en situation et évaluation des connaissances acquises.

1 journée : de 8h30 à 12h30 et de 13h30 à 17h30

## **Modalités de certification et évaluation des compétences**

Avant la formation : évaluer les connaissances initiales des bénéficiaires. Pendant la formation, évaluation de la progression dans l'acquisition des connaissances. Après la formation, évaluation à chaud de la satisfaction. Evaluation à froid, à + de 6 mois, des pratiques et de la satisfaction.

## **Modalités d'accès public handicapé**

Dans le cadre des formations, la CCI Charente-Maritime s'engage à accueillir les publics handicapés sans discrimination et à mettre en œuvre, en fonction des besoins des personnes handicapées, des adaptations pédagogiques, matérielles et organisationnelles, nécessaire à la prise en compte du handicap, par nos propres moyens et/ou avec l'aide du réseau idoïne

## **Indicateurs-clés de la formation**

Nombre de bénéficiaires (2018-06/2023) : 82 taux de renouvellement du permis d'exploitation : 100%

**Taux de satisfaction : 85.96%**

**Nombre d'avis : 29**