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 (dispostions 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 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 14 mai 2025 à Saintes : 290.00 € net de taxe
- Le 14 novembre 2025 à Royan : 290.00 € 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 idoine

Indicateurs-clés de la formation

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

Taux de satisfaction : 87.32%

Nombre d'avis : 36