

Obtenir son permis d'exploitation (nouvel exploitant)

Réf. QUA0073

Objectifs

A l'issue de la formation, le bénéficiaire sera capable de répondre aux exigences réglementaires attendues et à celles des clients en respectant les normes de santé publique (prévention et lutte contre l'alcoolisme, le bruit, le tabac...) et en appliquant les règles fondamentales d'hygiène, mais également de droit social.

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

- identifier les règles spécifiques liées à l'exploitation d'un débit de boissons,
- appliquer les obligations liées à la vente d'alcool.

Prérequis nécessaires

Avoir un projet de création-reprise de café, hôtel, restaurant ou discothèque

Public concerné

Pour toute personne ayant un projet de création-reprise de café, hôtel, restaurant ou discothèque. Pour les détenteurs du Permis d'Exploitation et les dirigeants justifiant de 10 d'années d'expérience, possibilité de faire la formation Renouveler son 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

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 - 05 46 84 70 92 ou 05 46 00 53 85 - www.competencesetformation.fr

Consultez les CGV dans la rubrique Infos Pratiques sur le site www.competencesetformation.fr

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

- 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 l'évaluation des connaissances acquises

Durée

2.5 jours pour un total de : 20 heures

Sessions (dates, lieux, prix)

- 15 au 17 avril 2024 à Saintes : 600.00 € net de taxe
- 13 au 15 mai 2024 à Rochefort : 600.00 € net de taxe
- 3 au 5 juin 2024 à Royan : 600.00 € net de taxe
- 24 au 26 juin 2024 à Royan : 600.00 € net de taxe
- 1 au 3 juillet 2024 à Saintes : 600.00 € net de taxe
- 9 au 11 septembre 2024 à La rochelle : 600.00 € net de taxe
- 21 au 23 octobre 2024 à Jonzac : 600.00 € net de taxe
- 18 au 20 novembre 2024 à Rochefort : 600.00 € net de taxe
- 16 au 18 décembre 2024 à Royan : 600.00 € net de taxe

Effectifs

Mini : 3 - Maxi : 15

Intervenants

Formateurs sélectionnés par la CCI pour leur expertise et expérience dans le domaine du CHR et de l'exploitation d'un débit de boissons

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 - 05 46 84 70 92 ou 05 46 00 53 85 - www.competencesetformation.fr

Consultez les CGV dans la rubrique Infos Pratiques sur le site www.competencesetformation.fr

Fiche pédagogique éditée le 9 avril 2024 - Page 2/3

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

Equipements pédagogiques : vidéo projecteur

2,5 jours soit 20h de formation : de 8h30 à 12h30 et de 13h30 à 17h30 (jour entier), de 8h30 à 12h30 (la demi-journée)

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) : 489 taux d'obtention du permis d'exploitation : 100%

Taux de satisfaction : 88.83%

Nombre d'avis : 189