

# Obtenir son permis d'exploitation (nouvel exploitant)

Réf. QUA0073

## Objectifs

Formation en présentiel

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

---

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 29 avril 2025 - Page 1/4

- 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 l'évaluation des connaissances acquises**

### **Contenu conforme au Cahier des Charges:**

[Arrêté du 22 juillet 2011 fixant le programme et l'organisation des formations requises pour l'obtention des attestations prévues à l'article R. 3332-4-1 du code de la santé publique - Légifrance \(legifrance.gouv.fr\)](#)

Organise de formation déclaré sous le N°75170269817 auprès du Préfet de la région Nouvelle-Aquitaine, N° d'agrément arrêté N°17-2021-02-05-001 du 5 février 2021.

### **Durée**

2.5 jours pour un total de : 20 heures

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

- 12 au 14 mai 2025 à Saintes : 615.00 € net de taxe
- 2 au 4 juin 2025 à Rochefort : 615.00 € net de taxe
- 30 juin au 2 juillet 2025 à Jonzac : 615.00 € net de taxe
- 8 au 10 septembre 2025 à La rochelle : 615.00 € net de taxe
- 13 au 15 octobre 2025 à Rochefort : 615.00 € net de taxe
- 12 au 14 novembre 2025 à Royan : 615.00 € net de taxe
- 15 au 17 décembre 2025 à Royan : 615.00 € net de taxe

---

*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 29 avril 2025 - Page 2/4*

## **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

## **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 et paperboard

Nos salles de formation sont adaptées et conformes à l'accueil du public

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 : évaluation des connaissances initiales des bénéficiaires et/ou auto-évaluation des bénéficiaires. Pendant la formation, évaluation de la progression dans l'acquisition des connaissances. Après la formation : évaluation des acquis et/ou autoévaluation des bénéficiaires, évaluation à chaud de la satisfaction. Evaluation à froid, à + 6 mois, des pratiques et de la satisfaction. Remise du certificat de réalisation de la formation et délivrance du CERFA Permis d'exploitation du Ministère de l'Intérieur

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

Dans le cadre des formations, la CCI Charente-Maritime s'engage à accueillir les personnes

---

*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 29 avril 2025 - Page 3/4*

en situation de handicap sans discrimination et à mettre en œuvre, en fonction des besoins des personnes en situation de handicap, 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 : 90.44%**

**Nombre d'avis : 252**