

Permis d'exploitation (Ouverture ou reprise d'un établissement)



Sans niveau



1 ou 3 jours



Paris
Lyon

Le Permis d'Exploitation concerne tout(e) futur(e) exploitant(e) à l'occasion de l'ouverture, de la mutation, de la translation ou du transfert d'une licence de débit de boissons II, III et IV ouvert après avril 2007.

Depuis avril 2009, il s'adresse à toute personne déclarant l'ouverture d'un établissement pourvu de la « petite licence restaurant » ou « restaurant ».

Objectifs généraux de la formation

Cette formation permet d'acquérir les compétences suivantes :

- ✓ **Connaître et appliquer** le cadre légal d'un débit de boissons.
- ✓ **Connaître et appliquer** le cadre légal du Permis d'Exploitation.

La formation est par conséquent un moyen préventif de lutte contre l'abus d'alcool et les différentes nuisances occasionnées par une exploitation mal contrôlée. Elle permet également de connaître les risques de sanctions spécifiques aux débits de boissons.

Programme de la formation (de 7 à 21h)

- ✓ **Présentation de l'environnement Juridique**
- ✓ **Présentation de l'architecture du code des débits de boissons**
- ✓ **Le cadre légal du Permis d'Exploitation**
 - Prévention et lutte contre l'alcoolisme
 - Répression de l'ivresse publique et protection des mineurs
 - Tabac
 - La lutte contre le bruit
 - Réglementation relative aux stupéfiants
 - Lutte contre la discrimination
 - Les fermetures administratives et judiciaires
 - La responsabilité civile délictuelle et pénale des personnes physiques et morales
 - Test d'évaluation
- ✓ **Animation à l'intérieur des débits de boissons et promotion**
 - Spécificités réglementaires locales
 - Animation à l'intérieur des débits de boissons
 - Démarches de qualité : IDCCB / Charte de qualité des cafés, cafés / Brasseries
 - L'organisation de la profession et son environnement

profil des candidat(e)s



Pour qui :

- Demandeurs d'emploi
- Salarié(e)s
- Futur(e) exploitant(e) ou exploitation de plus de 10 ans



Prérequis :

- Pas de prérequis

Tarif et Prise en charge

Tarif : à partir de 280 € TTC

Plusieurs dispositifs existent pour faire financer une formation, ils dépendent de la situation du candidat et de l'entreprise. Si vous souhaitez des informations plus détaillées sur les financements et les prises en charge, veuillez contacter nos agences.

➔ Devis sur demande auprès de nos agences

Contacts :

📍 Site de Lyon : contact@opusformation.eu – 04 72 60 79 11 – 93 rue Bugeaud, 69006 LYON

📍 Site de Paris : contact-paris@opusformation.eu - 01 43 64 68 45 - 1 rue des Montiboeufs, 75020 PARIS

Modalités d'accès et de délai

⇒ Modalités :

Recrutement toute l'année. Délais d'accès à la formation : 1 à 2 semaines*

⇒ Accessibilité :

Formation ouverte aux personnes en situation de handicap, pour plus d'informations et d'accompagnement veuillez-vous rapprocher de nos assistant(e)s référent(e)s présent(e)s sur chaque site.

⇒ Durée et horaires de la formation :

Horaires de la formation : de 9h à 12h30 et de 13h30 à 17h.

Durée : 1 jour / 7 heures - pour les exploitant(e)s de plus de 10 ans

3 jours / 21 jours – Pour les futur(e)s exploitant(e)s

**Délais et Durées indicatifs et ajustables en fonction des besoins et des personnes*

<p> Modalités de validation</p>	<p> Moyens pédagogiques et techniques</p>	<p> Modalités d'évaluation</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Réussite aux tests d'évaluation. 	<ul style="list-style-type: none"> • Accueil des stagiaires dans une salle dédiée à la formation. • Documents supports de formation projetés. • Exposés théoriques. • Etude de cas concrets. • Quiz en salle. • Mise à disposition en ligne de documents supports à la suite de la formation. • Questions orales ou écrites (QCM). • Mises en situation/jeux de rôles. 	<ul style="list-style-type: none"> • Test J1 • Test J1+J2+J3 
<p> Modalités de certification</p> <ul style="list-style-type: none"> • Attestation « Permis d'exploitation » valable 10 ans. • Délivrance du Cerfa n°14407*03 du Ministère de l'Intérieur. 	<p>Equipe pédagogique</p> <p>Une équipe de professionnel(le)s expérimenté(e)s dans le métier de votre formation pour vous accompagner dans votre projet.</p>	