

Permis d'exploitation (Cerfa N° 14407*03)



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. *Premier alinéa de l'article L. 3332-1-1 : Toute personne déclarant l'ouverture, la mutation, la translation ou le transfert d'un débit de boissons à consommer sur place de troisième et quatrième catégorie ou toute personne déclarant un établissement pourvu de la " petite licence restaurant " ou de la " licence restaurant " doit suivre une formation spécifique sur les droits et obligations attachés à l'exploitation d'un débit de boissons ou d'un établissement pourvu de la " petite licence restaurant " ou de la " licence restaurant ".*

A l'issue de la formation mentionnée au premier alinéa de l'article L. 3332-1- 1, l'organisme agréé délivre aux personnes l'ayant suivie une attestation, dite " **permis d'exploitation** ", conforme à un modèle normalisé. Cette attestation vaut permis d'exploitation dans le cadre mentionné au premier alinéa de l'article L. 3332-1-1 et dans le cadre de l'activité de loueur de chambres d'hôtes au sens de l'article L. 324-3 du code du tourisme.

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)

I.-Présentation liminaire de la formation :

- Article R. 3332-4-1 du code de la santé publique
- Présentation du permis d'exploitation

II.-Le cadre législatif et réglementaire :

- ✓ **Les sources de droit et les applications :**
 - Organisation administrative et judiciaire
 - Responsabilité civile et pénale des personnes morales et physiques
 - Les délits et les infractions, la mise en danger d'autrui
- ✓ **La codification des dispositions relatives aux débits de boissons dans le code de la santé publique**
- ✓ **La police administrative générale (code général des collectivités territoriales)**
- ✓ **La police administrative spéciale (code de la santé publique)**

III.-Les conditions d'ouverture d'un débit de boissons à consommer sur place (café, brasserie, restaurant...) :

- ✓ **Les conditions liées à la personne :**
 - La nationalité, y compris la problématique des conventions bilatérales pour l'exercice de la profession de débitant de boissons à consommer sur place
 - La capacité juridique
 - Les incompatibilités
 - Le permis d'exploitation et son renouvellement

- ✓ **Les conditions liées à la licence :**
 - La classification des boissons, les boissons interdites de vente en France
 - Les différentes licences et leurs champs d'application
 - Les conditions de délivrance et de validité d'une licence
 - Les restrictions (limitation du nombre de débits de boissons, péremption, zones protégées)
- ✓ **La vie d'une licence :**
 - Les transferts (activité touristique, communes dépourvues de débit de boissons)
 - Les interdictions de transfert
 - La translation d'une licence
 - La mutation d'une licence
- ✓ **Les déclarations préalables à l'ouverture :**
 - La déclaration administrative (délai, contenu, formalisme)
 - Les obligations fiscales
 - La rédaction du bail par acte authentique
 - Les déclarations communes aux métiers de bouche (immatriculation, assurances, services vétérinaires)

IV.-Les obligations d'exploitation

- ✓ **Les obligations liées à l'établissement :**
 - Les horaires d'ouverture et de fermeture
 - Les obligations liées à l'exploitation d'une terrasse située sur la voie publique
 - L'étalage obligatoire des boissons sans alcool
 - Les affichages obligatoires
 - L'information sur les prix
 - La vidéoprotection
- ✓ **Les obligations en matière de prévention et de protection de la santé publique et aspects pratiques :**
 - La prévention et la lutte contre le risque " alcool " : la répression de l'ivresse publique, l'interdiction des " open bars ", la réglementation des " happy hours "
 - La protection des mineurs contre le risque " alcool " : l'interdiction de vente et d'offre de boissons alcooliques aux mineurs et les sanctions encourues en cas de non-respect, l'accueil des mineurs de plus de seize ans dans le cadre de l'apprentissage
 - La conduite à tenir face à un mineur voulant se voir servir de l'alcool, vérification de la majorité du client
 - La protection des femmes enceintes contre le risque " alcool "
 - La présentation des conséquences physiques et psychologiques de la consommation d'alcool sur le corps humain
 - La conduite à tenir face à un client en état d'imprégnation alcoolique
 - La réglementation de l'interdiction de fumer et les sanctions encourues en cas de non-respect
 - La réglementation relative aux stupéfiants
 - La conduite à tenir face à un client sous l'emprise de stupéfiants
- ✓ **Les obligations en matière de prévention et de protection de l'ordre public et aspects pratiques :**
 - La lutte contre le bruit
 - La conduite à tenir en cas de tapage et autres troubles, dans ou aux abords de l'établissement
 - La lutte contre l'alcool au volant
 - La réglementation sur les jeux et loteries : rappel du principe général d'interdiction, sanctions encourues

V.-Réglementation locale :

- ✓ **Arrêtés préfectoraux et municipaux permettant d'appréhender l'ensemble des obligations départementales concernant les débits de boissons et les restaurants, notamment :**
 - Règlement sanitaire départemental
 - Réglementation contre le bruit
 - Spécificités locales
 - Heures de fermeture et d'ouverture des établissements
 - Affichages spécifiques...

VI.-Mises en situation et évaluation des connaissances acquises :

- Expérimentation de cas pratiques pour chaque stagiaire par rapport aux obligations d'exploitation
- Questions de connaissances

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 :

① Site de Lyon : contact@opusformation.eu – 04 72 60 79 11 – 93 rue Bugeaud, 69006 LYON

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

Modalités d'accès et de délais

⇒ **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*



Modalités de validation

- Réussite au questionnaire.



Modalités de certification

- « Permis d'exploitation » valable 10 ans.
- Délivrance du Cerfa n°14407*03 du Ministère de l'Intérieur.



Moyens pédagogiques et techniques

- Accueil des stagiaires dans une salle dédiée à la formation.
- Documents supports de formation projetés.
- Exposés théoriques.
- Etude de cas concrets.
- Mise à disposition en ligne de documents supports à la suite de la formation.

Equipe pédagogique

Un. Formateur titulaire d'un diplôme de Droit du niveau Master II et un formateur justifiant d'une expérience professionnelle d'au moins cinq ans en relation directe avec la clientèle dans le secteur des cafés, hôtels, restaurants ou discothèques.



Modalités d'évaluation

- Questionnaire de 50 Questions

