

## « PERMIS D'EXPLOITATION »

### VOTRE FUTURE COMPETENCE :

#### Objectifs : aptitudes et compétences visées

##### • **Aptitudes:**

Connaître l'étendue de ses obligations mais aussi de ses droits.

##### • **Compétences :**

- Être responsabilisé et sensibilisé aux dispositions légales liées à la vente d'alcool (dispositions extraites du Code de la Santé Publique)
- Connaître les obligations réglementaires applicables en rapport avec les clients, les voisins, salariés et administrations
- Assurer avec sérénité l'exploitation de son établissement grâce à la connaissance de ses droits et obligations
- Connaître les risques de sanctions spécifiques à la vente d'alcool.

#### Méthodes mobilisées, modalités d'évaluation :

##### • **Méthodes mobilisées :**

Exposé à partir de supports audiovisuels

Apports de concepts et méthodes

Remise de documents pédagogiques et d'outils pratiques

##### • **Modalités d'évaluation :**

Quizz et évaluation des acquis en fin de stage

#### Types de structures concernées :

Débits de boissons à consommer sur place

(licences restaurant, licence 3, licence 4)

#### Poursuite de formation :

Notre offre de formation vous permettra de développer des compétences complémentaires, nous consulter

#### Accessibilité aux personnes porteuses de Handicap :

- Tous les sites sont accessibles
- Le parcours pédagogique peut être individualisé sur étude avec le référent handicap

### NOTRE OFFRE DE FORMATION :

#### Public visé :

Tout créateur, repreneur, futur exploitant d'un café, bar, brasserie, restaurant, hôtel, discothèque.

#### Prérequis :

Pas de prérequis

#### Validation de la formation :

- **Attestation de suivi :** délivrance du CERFA N°14407\*03 « permis d'exploitation »

#### Validation des acquis de l'expérience (VAE) :

Pas de VAE possible pour cette formation

#### Durée :

- Temps en centre : **20h**

#### Modalités et délai d'accès :

- **Modalités :** Inscription validée après versement du règlement ou prise en charge du financeur
- **Date de démarrage :** selon calendrier (cf page 2)
- **Délai d'accès :** inscription jusqu'à J-7 ( sous réserve de places disponibles)
- **Inscription :** sur bulletin

#### Tarifs :

**588€HT TVA non applicable**

#### **LIEU ET CONTACT :**

**Filière HRT-CENTHOR**

**1 route de l'Eperon St Gilles les hauts**

**[fccenthor@reunion.cci.fr](mailto:fccenthor@reunion.cci.fr)**

**0262 22 85 00**

**Informations complémentaires et indicateurs de résultats sur le site internet :**

**[www.reunion.cci.fr](http://www.reunion.cci.fr)**

## PROGRAMME SYNTHETIQUE DE FORMATION

Présentation liminaire de la formation	Les obligations d'exploitation
La raison d'être de l'obligation de formation	Les obligations liées à l'établissement
Présentation du permis d'exploitation	Les obligations en matière de prévention et de protection de la santé publique et aspects pratiques
Le cadre législatif et réglementaire	Arrêtés préfectoraux et municipaux permettant d'appréhender l'ensemble des obligations départementales concernant les débits de boissons et les restaurants, notamment
Les sources de droit et les applications	
La codification des dispositions relatives aux débits de boissons dans le code de la santé publique	Questions de connaissances acquises au travers le quizz
La police administrative générale (code des collectivités territoriales)	Evaluation de satisfaction de la formation
La police administrative spéciale (code de la santé publique)	
Les conditions d'ouverture d'un débit de boissons à consommer sur place (Café, brasserie, restaurant...)	
Les conditions liées à la personne	
Les conditions liées à la licence	
La vie d'une licence	
Les déclarations préalables à l'ouverture	

## Programmation prévisionnelle semestre 1 / 2022

St Clotilde	St Gilles les hauts	St Pierre
19,20,21 Janvier	7,8,9 Février	7,8,9 Mars
23,24,25 Mai	23,24,25 Mars	20,21,22 avril
	15,16,17 Juin	

**POINTS FORTS :** *Formation permettant l'acquisition de diverses compétences rapidement mobilisables en entreprise. Cette formation est dispensée avec toute l'expertise de la CCI Réunion : 5 sites de formation sur l'île, plus de 60 formations en alternance 80 % de réussite aux examens chaque année.*