

## « 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 et débouchés :

Débites de boissons à consommer sur place (licences restaurant, licence 3, licence 4).

#### Poursuite de formation :

Notre offre de formation vous permet 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 :

Certificat de réalisation de la formation : délivrance du CERFA N°14407\*03 « permis d'exploitation ».

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

Pas de VAE possible pour cette formation

#### Durée : 20 heures en centre

#### 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 :** bulletin à compléter.

#### Tarifs : 588€ HT TVA non applicable

**Cette formation n'est pas éligible au CPF.**

## PROGRAMME SYNTHETIQUE :

- Présentation liminaire de la formation ;
- La raison d'être de l'obligation de formation ;
- Présentation du permis d'exploitation ;
- Le cadre législatif et réglementaire ;
- Les sources de droit et les applications ;
- La codification des dispositions relatives aux débits de boissons dans le code de la santé publique ;
- La police administrative générale (code des collectivités territoriales) ;
- 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 ;
- Les obligations d'exploitation ;
- Les obligations liées à l'établissement ,
- Les obligations en matière de prévention et de protection de la santé publique et aspects pratiques ;
- Arrêtés préfectoraux et municipaux permettant d'appréhender l'ensemble des obligations départementales concernant les débits de boissons et les restaurants notamment.
- Questions de connaissances acquises au travers le quizz ;
- Evaluation de satisfaction de la formation.

### Programmation prévisionnelle 1er semestre 2024

Sainte-Clotilde	Saint-Gilles-les-Hauts	Saint-Pierre
10,11,12 janvier	15,16,17 janvier	4,5,6 mars
11,12,13 mars	15,16,17 avril	13,14,15 Mai
8,9,10 avril	10,11,12 juin	
21,22,23 mai		
24,25,26 juin		

[Licence d'un restaurant et débit de boissons \(interieur.gouv.fr\)](http://interieur.gouv.fr)

**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)

**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 : 7 sites de formation sur l'île, une offre très large qui permet d'apporter une solution Formation à vos besoins en Compétences.