

« 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

0262 22 85 00

Informations complémentaires et indicateurs de résultats sur le site internet :

www.reunion.cci.fr

PROGRAMME SYNTHETIQUE DE FORMATION

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 semestre 2 / 2021

St Clotilde	St Gilles les hauts	St Pierre
20,21,22 Septembre	30,31 Août, 1 ^{er} septembre	4,5,6 Octobre
8,9,10 Novembre	18,19,20 Octobre	29,30 Novembre 1 ^{er} décembre
	13,14,15 Décembre	

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.