

## « Permis d'exploitation » - Chambres d'hôtes

### 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 :

Chambres d'hôtes.

#### 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 :

Loueurs de chambres d'hôtes

#### Prérequis :

Pas de prérequis

#### Validation de la formation :

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

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

Pas de VAE possible pour cette formation.

#### Durée : 7 heures en centre

#### Modalités et délai d'accès :

**Modalités :** inscription validée après versement du règlement ou prise en charge du financeur ;

**Date de démarrage : Le 28/09/2022**

**Délai d'accès :** inscription jusqu'à J-7 (sous réserve de places disponibles) ;

**Inscription :** bulletin à compléter.

**Tarifs : 252 € 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.

### 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.