

« Renouvellement permis d'exploitation »

VOTRE FUTURE COMPÉTENCE :

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 et 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 :

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 :

- Présenter la copie de son permis d'exploitation initial ;
- ou attester de 10 ans minimum d'exploitation d'une licence de débit de boissons en tant que gérant d'entreprise.

Validation de la formation :

Attestation de suivi :

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

Validation des acquis de l'expérience (VAE) :

Pas de possibilité de VAE 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 :

- **11/05/2026**

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
0262 22 85 00

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