

« RENOUVELLEMENT 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 :

Débites 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 :

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.

La maîtrise de la langue française est impérative pour suivre cette formation

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 possibilité de VAE

Durée :

- Temps en centre : 7H

Modalités et délai d'accès :

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

Tarifs 252€ 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
Mises en situation et évaluation des connaissances acquises
Expérimentation de cas pratiques pour chaque stagiaire par rapport aux obligations d'exploitation.
Questions de connaissances acquises au travers le quizz.
Evaluation de satisfaction de la formation