FORMATION OBLIGATOIRE

PERMIS D'EXPLOITATION

OUVERTURE OU REPRISE D'UN ÉTABLISSEMENT

Public : Les exploitants, créateurs ou repreneurs d'entreprises du secteur des Hôtels-Cafés-Restaurants-Discothèques se doivent d'obtenir au préalable le Permis d'Exploitation, afin de pouvoir effectuer la déclaration de licence en Mairie et rendre ainsi opérationnelle leur entreprise.

Pré-requis : Aucun.

Cette formation obligatoire est dispensée par **UMIH FORMATION**, agréé par le Ministère de l'Intérieur: n° NOR IOCD 1121952A (nouvelle réglementation en date du 10 août 2011).

ÉVOLUTION DE LA LÉGISLATION DÉBITS DE BOISSONS, RESTAURANT ET À EMPORTER

Le Permis d'Exploitation concerne tout futur exploitant à l'occasion de l'ouverture, de la mutation, de la translation ou du transfert d'une licence de débit de boissons II, III et IV ouvert après avril 2007.

Depuis avril 2009, il s'adresse à toute personne déclarant l'ouverture d'un établissement pourvu de la "petite licence restaurant" ou "restaurant".

SENSIBILISER LES EXPLOITANTS CHRD, LA RÈGLEMENTATION DES DÉBITS DE BOISSONS

Cette formation permet d'acquérir une bonne maîtrise de l'exploitation spécifique d'un débit de boissons, de sensibiliser et de responsabiliser les exploitants aux obligations particulières de la vente d'alcool, en leur donnant toutes les informations liées aux normes législatives, réglementaires et jurisprudentielles qui leur sont applicables.

La formation est par conséquent un moyen préventif de lutte contre l'abus d'alcool et les différentes nuisances occasionnées par une exploitation mal contrôlée.
Elle permet également de connaître les risques de sanctions spécifiques aux débits de boissons.

POUR ALLER PLUS LOIN

CHRISTOPHE BROVARNIK
Conseiller juridique et formateur.

"Le permis d'exploitation est une garantie pour limiter les fermetures et les sanctions.

Le Permis d'Exploitation est parti du constat que l'on pouvait éviter bon nombre de contraventions et de fermetures administratives en faisant connaître aux chefs d'entreprise de l'hôtellerie-restauration les bases réglementaires et législatives indispensables à leur activité. Ils sont ainsi mieux armés pour rentrer dans la profession et développer efficacement leur exploitation.

Le Permis d'Exploitation est également une source où l'on puise chaque jour davantage les besoins exprimés par les stagiaires : il permet de proposer des formations complémentaires courtes, faciles d'accès et adaptées au terrain, de consacrer toute son énergie à la clientèle, au personnel et aux différentes actions commerciales."

3 JOURS (20 HEURES)

- INTER ET INTRA ENTREPRISES
- 6 À 15 PARTICIPANTS

Le cadre législatif et règlementaire
- 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 et spéciale

Les conditions d'ouverture d'un débit de boissons
- Les conditions liées à la licence et à la personne
- Les déclarations préalables à l'ouverture
- La vie d'une licence
- Les debits temporaires

Les obligations d'exploitation
- Les obligations en matière de prévention et de protection de la santé publique, de l'ordre public et aspects pratiques

Les fermetures administratives et judiciaires / Règlementation locale
- Les arrêtés préfectoraux et municipaux
- Les acteurs publics ou para-publics à vos côtés

1 JOUR

- INTER ENTREPRISES
- 6 À 15 PARTICIPANTS

Pour les exploitants ayant plus de 10 ans d'expérience professionnelle.

VALIDATION DE LA FORMATION
Délivrance du CERFA Permis d'exploitation du Ministère de l'Intérieur.

MOYENS PÉDAGOGIQUES:
Supports audiovisuels, animation de groupe, remise de documents.

INTERVENANTS:
Animateurs spécialisés en CHRD.