

# PERMIS D'EXPLOITATION FORMATION INITIALE

Thème : Gestion Hôtel Restaurant Bar  
Formacode : 42766



## Objectifs

### A la fin de la formation, le stagiaire:

- Connaîtra le contexte législatif et réglementaire pour l'obtention du permis exploitation.
- Aura acquis les connaissances d'obligation à la prévention de l'alcoolisme, à la santé publique, à la protection des mineurs et la répression de l'ivresse publique
- sera capable de donner les grands principes de la réglementation sur les stupéfiants, la revente de tabac, la lutte contre le bruit et la discrimination, les jeux.
- connaîtra les principes généraux de la responsabilité civile et pénale des personnes physiques et morales.
- Connaîtra les faits susceptibles d'entraîner une fermeture administrative ou judiciaire

## Programme

### 1. PRÉSENTATION LIMINAIRE DE LA FORMATION

- La raison d'être de l'obligation de formation mentionnée au premier alinéa de l'article R. 3332-4-1 du code de la santé publique.
- Présentation du permis d'exploitation.

### 2. LE CADRE LÉGISLATIF ET RÉGLEMENTAIRE

- Les sources de droit et les applications
- Organisation administrative et judiciaire
- Responsabilité civile et pénale des personnes morales et physiques
- Les délits et les infractions, la mise en danger d'autrui
- La codification des dispositions relatives aux débits de boissons dans le code de la santé publique
- La police administrative générale (code général des collectivités territoriales)
- La police administrative spéciale (code de la santé publique)

### 3. LES CONDITIONS D'OUVERTURE D'UN DÉBIT DE BOISSONS À CONSOMMER SUR PLACE (CAFÉ, BRASSERIE, RESTAURANT...)

- Les conditions liées à la personne
- La nationalité, y compris la problématique des conventions bilatérales pour l'exercice de la profession de débitant de
- Boissons à consommer sur place
- La capacité juridique
- Les incompatibilités
- Le permis d'exploitation et son renouvellement
- Les conditions liées à la licence
- La classification des boissons, les boissons interdites de vente en France ;
- Les différentes licences et leurs champs d'application ;
- Les conditions de délivrance et de validité d'une licence ;
- Les restrictions (limitation du nombre de débits de boissons, péremption, zones protégées).
- La vie d'une licence
- Les transferts (activité touristique, communes dépourvues de débit de boissons)
- Les interdictions de transfert
- La translation d'une licence
- La mutation d'une licence

## Public

Toute personne désirant ouvrir un débit de boissons ou restaurant

## Pré-Requis

Aucun

## Conditions d'Accès

En Distanciel : Disposer d'un ordinateur ou d'une tablette et d'une connexion internet stable

## Modalités de Formation

Présentiel ou Distanciel

## Durée

20 heures

## Effectif par Session

En Inter: 3 à 12 stagiaires

## Lieux de Formation

France Entière

## Financement

Financement total ou partiel par la branche professionnelle (AKTO)  
Contactez-nous pour en savoir plus!

## Validation

Attestation nominative de formation  
Permis d'exploitation  
(Cerfa 14407-02)

## Documentation

Livret stagiaire, Documents en ligne

## Formateurs

Aurélia NAZZARENO et  
1 Expert Métier et 1 Juriste

# PERMIS D'EXPLOITATION FORMATION INITIALE



Thème : : Gestion Hôtel Restaurant Bar  
Formacode : 42766

- Les déclarations préalables à l'ouverture
- La déclaration administrative (délai, contenu, formalisme)
- Les obligations fiscales
- La rédaction du bail par acte authentique
- Les déclarations communes aux métiers de bouche (immatriculation, assurances, services vétérinaires)

## 4. RÉGLEMENTATION LOCALE

- Arrêtés préfectoraux et municipaux permettant d'appréhender l'ensemble des obligations départementales concernant les
- Débits de boissons et les restaurants, notamment :
  - Règlement sanitaire départemental ;
  - Réglementation contre le bruit ;
  - Spécificités locales ;
  - Heures de fermeture et d'ouverture des établissements ;
  - Affichages spécifiques...

## 5. LES OBLIGATIONS D'EXPLOITATION

- Les obligations liées à l'établissement :
  - Les horaires d'ouverture et de fermeture ;
  - Les obligations liées à l'exploitation d'une terrasse située sur la voie publique ;
  - L'étalage obligatoire des boissons sans alcool ;
  - Les affichages obligatoires ;
  - L'information sur les prix ;
  - La vidéo protection.
- Les obligations en matière de prévention et de protection de la santé publique et aspects pratiques :
  - La prévention et la lutte contre le risque " alcool " : la répression de l'ivresse publique, l'interdiction des " open bars ", la réglementation des " happy hours " ;
  - La protection des mineurs contre le risque " alcool " : l'interdiction de vente et d'offre de boissons alcooliques aux mineurs et les sanctions encourues en cas de non-respect, l'accueil des mineurs de plus de seize ans dans le cadre de l'apprentissage ;
  - La conduite à tenir face à un mineur voulant se voir servir de l'alcool, vérification de la majorité du client ;
  - La protection des femmes enceintes contre le risque " alcool " ;
  - La présentation des conséquences physiques et psychologiques de la consommation d'alcool sur le corps humain
  - La conduite à tenir face à un client en état d'imprégnation alcoolique ;
  - La réglementation de l'interdiction de fumer et les sanctions encourues en cas de non-respect ;
  - La réglementation relative aux stupéfiants ;
  - La conduite à tenir face à un client sous l'emprise de stupéfiants.
- Les obligations en matière de prévention et de protection de l'ordre public et aspects pratiques :
  - La lutte contre le bruit ;
  - La conduite à tenir en cas de tapage et autres troubles, dans ou aux abords de l'établissement ;
  - La lutte contre l'alcool au volant ;
  - La réglementation sur les jeux et loteries : rappel du principe général d'interdiction, sanctions encourues

## 6. Mises en situation et évaluation des connaissances acquises

- Expérimentation de cas pratiques pour chaque stagiaire par rapport aux obligations d'exploitation.
- Questions de connaissances

# PERMIS D'EXPLOITATION FORMATION INITIALE

Thème : : Gestion Hôtel Restaurant Bar  
Formacode : 42766



**Note générale 2023:**  
**98%**

**Nombre de candidats formés :**  
**19**



**Atteinte des objectifs : 97%**



**Outils et matériels  
pédagogiques : 97%**



**Support de cours : 99%**



**Locaux : 96%**



**Appréciation de l'organisme  
de formation : 100%**



**Note globale : 5/5**

## Méthodes et Moyens Pédagogiques

Nos formateurs proposent un apport théorique et technique par l'interaction permanente entre les participants et le formateur et par la mise en situation des participants

### A qui s'adresse cette formation ?

Cette formation est obligatoire pour toute personne déclarant l'ouverture, la mutation, la translation ou le transfert d'un débit de boissons à consommer sur place de 3ème et 4ème catégorie (café, bar, brasserie, hôtel, discothèque, parc de loisirs...) ou à emporter.

Depuis avril 2009, cette obligation concerne également toute personne déclarant l'ouverture d'un établissement pourvu de la Petite Licence Restaurant ou de la Licence Restaurant. L'obligation de formation concerne également les loueurs de chambre d'hôtes servant des boissons alcooliques (depuis juin 2013. Formation en 7 heures )

### Documentation / Supports pédagogiques:

Documents et supports de formation, Extraits réglementaires, Exposés théoriques, Etude de cas concrets, Mise en situation

### Nature des travaux demandés aux participants:

Analyse de cas pratiques, réponses adaptées, réactions

### Matériels utilisés:

Salle de formation entièrement équipée de machines  
Ordinateur, 1 vidéoprojecteur, 1paperboard, 1 tableau, Accès Wifi  
Dû au Protocole Covid 19, les stagiaires sont priés de s'équiper de leur bloc note et stylo

## Modalités d'évaluation des Connaissances

Le stagiaire est évalué tout au long du stage, par des études de cas concrets, des mise en situation, des cas pratiques et par le biais d'une évaluation écrite en fin de stage sous forme de QCM dont la correction est effectuée à haute voix

## Modalités d'évaluation de l'appréciation des Participants

Chaque stagiaire remplit une évaluation de fin de stage, visant à évaluer son appréciation au regard de la formation, du formateur, du lieu. Cette évaluation est faite sous forme de questionnaire écrit, récupéré à la fin de la formation.