



Formation : **Renouvellement Permis d'exploitation**

OBJECTIF PEDAGOGIQUE :

A l'issue de la formation le stagiaire sera capable de :
Gérer un débit de boissons en conformité avec la réglementation en tenant compte des enjeux de santé publique.

Code de santé publique L.3332-1-1

Public visés :

- Les exploitants doivent justifier de plus de 10 ans d'expérience professionnelle ou avoir un permis périmé

Pré requis :

- Maîtrise de la langue française (parlée et écrite).

Modalités d'évaluation des acquis :

- Test-QCM et mise en situation tout au long de la formation et évaluation écrite en fin de formation.

Documents délivrés :

- Certificat : Permis d'exploitation CERFA N°14407*03

Encadrement de l'action formation :

Animation par des experts assurant au quotidien des missions de conseils auprès des entreprises, formés et qualifiés à la pédagogie pour adultes avec un suivi et une actualisation permanente de leurs compétences théoriques, pratiques et pédagogiques

Moyen pédagogique et technique :

- Formation en présentiel
- Le formateur anime à l'aide d'un vidéo projecteur
- Etudes de cas pratiques, mises en situation, retour d'expérience.

CONTACT DU REFERENT PEDAGOGIQUE :

centredeformation@formafac.net

Nombre de stagiaires

Maxi : 15

Mini : 2

Modalité et délais d'inscription :

- En ligne, par mail
- Jusque'à la veille

Accessibilité aux personnes en situation de handicap :

Merci de contacter notre référent handicap à l'adresse :
contact.handicap@formafac.fr

Tarifs : 300 euros

Durée : 1 jour / 7 h

Repas sur place 15 euros HT
boissons (non alcoolisée)
et café compris.

Lieu :

1 rue du Tarn - 78200 BUCHELAY
1^{er} étage



Formation :

Renouvellement Permis d'exploitation

PROGRAMME :

- 1. Conditions d'ouverture d'un restaurant ou d'un débit de boisson**
 - Les conditions tenant à la personne
 - Les conditions relatives à la licence
 - Les formalités légales
- 2. Obligations liées à l'exploitation d'un restaurant ou d'un débit de boisson**
 - L'organisation et le fonctionnement de l'établissement : ouverture, fermeture, terrasse
 - Les obligations en matière de santé publique et de respect des personnes : alcoolisme, tabac, mineurs, stupéfiants, bruit, discrimination, affichages obligatoires, spécificités locales...
 - Les conséquences du non-respect des obligations mises à la charge des exploitants : sources du droit, organisation judiciaire et administrative, fermeture administrative et judiciaire, mise en cause de la responsabilité civile et pénale
- 3. Connaître les bonnes pratiques d'hygiène pour éviter les risques spécifiques de la profession, les risques de fermeture administrative ou de mise en cause de la responsabilité civile ou pénale**
 - Les textes applicables dans le secteur (européens et français)
 - Les risques de contamination
 - Les documents à mettre en place

