PERMIS EXPLOITATION

FORMATION OBLIGATOIRE PRÉALABLE À L'EXPLOITATION D'UN DÉBIT DE BOISSONS OU D'UN ÉTABLISSEMENT TITULAIRE D'UNE LICENCE



Durée : 20h

Aucun prérequis nécessaire

GMH Formations

Public concerné :

- Créateurs ou repreneurs de cafés, bars, restaurants
- Gérants d'établissements titulaires d'une licence III ou IV
- Gérants d'établissements titulaires d'une licence restaurant
- Hôteliers-restaurateurs
- Exploitants de débits de boissons
- Responsables d'établissements de nuit

Objectifs pédagogiques :

À l'issue de la formation, le stagiaire sera capable de : comprendre le cadre législatif et réglementaire applicable aux débits de boissons et restaurants, identifier les droits et obligations liés à l'exploitation d'une licence, maîtriser les démarches administratives nécessaires à l'ouverture, la mutation, la translation ou le transfert d'une licence, prévenir les risques liés à l'alcoolisation, à la protection des mineurs et à l'ordre public, respecter les obligations relatives à l'hygiène, la sécurité, l'accessibilité et la prévention des nuisances, assurer une exploitation conforme aux exigences des services de contrôle, sécuriser juridiquement son activité afin d'éviter sanctions administratives et pénales.

Références réglementaires :

- Code de la Santé Publique (articles L.3331-1 à L.3355-8)
- Loi n°2006-396 du 31 mars 2006
- Décret n°2007-911 du 15 mai 2007
- Article L.3332-1-1 du Code de la Santé Publique
- Réglementation relative à la protection des mineurs
- Réglementation relative à la lutte contre l'alcoolisme
- Réglementation relative aux débits de boissons et licences
- Réglementation sur la prévention du bruit et des nuisances

Développez vos compétences avec GMH Formations

Formations adaptées aux professionnels de l'hôtellerie, de la restauration et du tourisme.

Sessions toute l'année
Formations adaptées à vos besoins
Financement possible selon conditions

Contact :

CONTACT@GMH-FORMATIONS.COM - 07 82 31 09 41

DÉROULÉ DE LA FORMATION

Jour 1, séquence 1 : (1h)
Présentation du Permis d'Exploitation
Comprendre le cadre réglementaire du permis d'exploitation et les conditions d'obtention.

Jour 1, séquence 2 : (2h)
Les licences et débits de boissons
Identifier les différentes licences, les catégories de boissons et les activités concernées.

Jour 1, séquence 3 : (2h)
Ouverture et exploitation d'un établissement
Maîtriser les démarches administratives et les obligations liées à l'exploitation d'un débit de boissons.

Jour 1 , séquence 4 : (2h)
Contrôles et responsabilités
Connaître les organismes de contrôle et les responsabilités de l'exploitant.

Jour 2, séquence 5 : (2h)
Protection de la santé publique
Comprendre les règles relatives à la prévention de l'alcoolisme, à la protection des mineurs et à la lutte contre l'ivresse publique.

Jour 2, séquence 6 : (2h)
Réglementation de la vente d'alcool
Appliquer les règles relatives à la vente sur place, à emporter, de nuit et aux opérations promotionnelles.

Jour 2, séquence 7 : (1h30)
Publicité et information du consommateur
Respecter les obligations d'affichage, de publicité et les règles relatives au tabac.

Jour 2, séquence 8 : (1h30)
Nuisances et ordre public
Prévenir les nuisances sonores et assurer le respect de l'ordre public.

Jour 3, séquence 9 : (2h)
Sécurité et prévention des risques
Identifier les obligations en matière de sécurité, d'accessibilité et de prévention des risques.

Jour 3, séquence 10 : (1h30)
Réglementations complémentaires
Connaître les obligations relatives à la fiscalité, aux jeux et à la diffusion musicale.

Jour 3, séquence 11 : (1h30)
Sanctions et fermetures administratives
Comprendre les sanctions encourues et les procédures de fermeture administrative.

Jour 3, séquence 12 : (2h)
Cas pratiques et évaluation finale
Mettre en application les connaissances acquises et valider les acquis de la formation.

Formation animée par une équipe de formateurs agréés

Formation en présentiel

Attestation de formation remise en fin de formation

Groupe de 4 à 12 participants

Formation accessible aux personnes en situation de handicap (adaptation possible sur demande)

Sessions organisées sur demande ou calendrier annuel

GMH GESTION MANAGEMENT HOTEL&CO

WWW.GMH-FORMATIONS.COM
CONTACT@GMH-FORMATIONS.COM
07 82 31 09 41