

Permis d'exploitation d'un débit de boissons – formation initiale

1/2

DURÉE	2 jours 1/2, 20 heures
PUBLIC VISÉ	Créateurs et repreneurs ayant moins de 10 ans d'expérience comme exploitant d'un débit de boisson
PRÉREQUIS	Sans prérequis
OBJECTIFS GENERAUX	<ul style="list-style-type: none">• Acquérir les connaissance de la législation sur les débits de boissons.• Maîtriser les obligations en matière de responsabilité civile et pénale.• Appréhender les risques professionnels dans un environnement lié aux débits de boissons.
COMPETENCES	<ul style="list-style-type: none">• Mettre en œuvre la législation des débits de boissons• Appliquer le droit des terrasses e• Mettre aux normes ERP son établissement• Appliquer les obligations faites aux exploitants
HANDICAP	Plateau technique adaptable Pédagogie adaptée
DÉTAIL DU PROGRAMME	<p>ACCUEIL</p> <ul style="list-style-type: none">• Test d'entrée en formation• Présentation des modules de la formation• Tour de table (connaissances, retours d'expériences, attentes, objectif professionnel). <p>CONNAISSANCES DE L'EXPLOITANT</p> <ul style="list-style-type: none">• Classification des boissons : le vin, les eaux-de-vie, la bière,• Le Droit au bail• L'utilisation de musiques protégées <p>ENVIRONNEMENT JURIDIQUE ET CODE DE LA SANTE PUBLIQUE</p> <p>Modalités d'ouverture d'un débit de boissons</p> <ul style="list-style-type: none">• les conditions légales liées à l'exploitant, à la licence• les formalités préalables <p>Les obligations légales</p> <ul style="list-style-type: none">• lutte contre l'alcoolisme, contre le tabagisme, contre les stupéfiants,• lutte contre les bruits du voisinage, contre les discriminations, contre la prostitution. <p>Respect de la sécurité en vigueur</p> <ul style="list-style-type: none">• conséquences du non-respect des obligations• les obligations d'affichage.



Permis d'exploitation d'un débit de boissons – formation initiale

2/2

DÉTAIL DU PROGRAMME	ENVIRONNEMENT PROFESSIONNEL DES CHR (café, hôtel, restaurant) <ul style="list-style-type: none">Mise aux normes des ERP (Etablissement Recevant du Public)Exploitation des terrasses ouvertes et fermées Accueil de la clientèle <ul style="list-style-type: none">Mise en valeur de l'établissementRespect des personnes et des lieux Retour sur l'hygiène alimentaire <ul style="list-style-type: none">Les règlesSécurité et contrôle Fin du stage <ul style="list-style-type: none">Evaluation des acquisQuestionnaire de satisfactionRemise de l'attestation de formation
MÉTHODES PÉDAGOGIQUES	<ul style="list-style-type: none">Apports théoriques du formateur, et interaction avec les participants .Support de cours livrets et diaporamaMise en situation, analyse et interprétation du « vrai » et du « faux »Echanges sur les connaissances et les acquis de chacun
NOMBRE DE STAGIAIRES	4 à 15 personnes maxi
MODALITÉS D'ACCÈS	<ul style="list-style-type: none">Entretien préalablePositionnement d'entrée en formationEntrée immédiate selon calendrier des sessions
MODALITÉS D'ÉVALUATION	<ul style="list-style-type: none">Test de positionnementÉvaluation continue (quizz, questionnaires, questions ouvertes)Évaluation finale :
VALIDATION	Attestation Cerfa n°14407*07
TAUX DE REUSSITE	100 %
TARIF	<ul style="list-style-type: none">439 € HT - 526.80 € TTCPack Permis d'exploitation et Hygiène Alimentaire : 700€ HT - 840 € TTC

