

# PERMIS D'EXPLOITATION

Cette formation est obligatoire pour toute personne déclarant l'ouverture, la mutation, la translation ou le transfert d'un établissement qui vend, à titre principal ou accessoire, des boissons alcoolisées destinées à être consommées sur place ou emportées.

Elle informe l'exploitant sur ses droits et obligations en matière de vente de boissons alcoolisées.



Chambres  
de **Métiers**  
et de l'**Artisanat**

NOUVELLE-AQUITAINE

Formation

*Non certifiante*

Niveau

*Initiation ou mise à jour*

*Présentiel*

Financement

*possible*



## Vos objectifs

- Maîtriser l'exploitation spécifique d'un débit de boissons grâce à ses connaissances des cadres législatifs, règlementaires et jurisprudentiels et des sanctions encourues;
- Connaître et mettre en œuvre les dispositifs liés à la prévention et lutte contre le risque « alcool » pour la protection des mineurs et plus largement contre les risques de santé publique (tabac, stupéfiants, nuisances sonores) susceptibles d'entraîner une fermeture administrative;
- Identifier les principes généraux de responsabilité civile et pénale.



## Pré-requis

- Créateur, repreneur ou exploitant d'un établissement nécessitant une demande de licence de débit de boissons alcoolisées à emporter ou à consommer sur place (cafés, bars, petite restauration ou restaurants, restauration rapide, hôtels, discothèques, casinos,...)



## Les + de la formation

- En fonction de votre activité, un conseiller dédié vous oriente sur la durée de formation adaptée à votre besoin;
- Formation donnant lieu à la remise d'une attestation de formation et CERFA du Ministère de l'Intérieur pour la constitution du dossier en mairie;
- Formateurs avec plus de 10 années d'expérience en formation, spécialisés dans les secteurs de l'hôtellerie, cafés, restauration et discothèques.

## Tarif

**Artisan : 600 € \***

**Autre public : 800 €\***

\*Possibilité de prise en charge.

## Durée

De 1 jour (soit 8 h)

à 2,5 jours soit 20 h

en fonction du profil du stagiaire



## Effectifs

Minimum : 03 - Maximum : 10



## Public

Tout public

## Délais et modalités d'accès

Sur inscription toute l'année et au plus tard 8 jours avant le démarrage de la formation (selon financement)



Consulter le calendrier sur

**[www.cma64.fr](http://www.cma64.fr)**

Accessible aux personnes en situation de Handicap



## Lieu de formation

BAYONNE

PAU



## Programme

### Préambule

- La raison d'être de l'obligation de formation selon l'article R.3332-4-1 du code de la santé publique & présentation du permis d'exploitation

### Le cadre législatif et réglementaire

- Les sources du droit et leurs applications
- La codification des dispositions relatives aux débits de boissons dans le code de santé publique
- La police administrative générale et spéciale

### Conditions d'ouverture d'un débit de boissons ou d'un restaurant

- Conditions liées à la personne & à la licence
- Les déclarations préalables à l'ouverture
- La vie d'une licence : les transferts, la translation, la mutation
- Les débits temporaires

### Les obligations d'exploitation

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

### Les fermetures administratives et judiciaires, la réglementation locale

- Les arrêtés municipaux et préfectoraux
- Les acteurs publics et parapublics à vos côtés



## Méthodes et moyens pédagogiques

### Techniques d'animation

- Pédagogie interactive alternant apports théoriques, mises en situation, études de cas, Quiz et QCM,
- Vérification de la conformité vis-à-vis de la DDPP (CERFA n° 13984).

### Ressources

- Salle avec accès Wifi équipée d'un vidéo projecteur, d'un paper board et/ou d'un tableau.

### Outils supports

- Support de formation et documents réglementaires diffusés aux stagiaires

### Encadrement

Animation en partenariat avec « FORMATIONS CHR » agréé par le Ministère de l'Intérieur (NOR INT 1512636A) pour dispenser cette formation.

### Suivi et évaluation

- Feuille d'émargement
- Test de positionnement en entrée de formation
- Test d'évaluation en fin de formation
- Délivrance du CERFA n°14407
- Attestation de fin de formation



## Pour aller plus loin



### Gérer son entreprise artisanale

Objectif principal : analyser les performances et la situation financière de son entreprise et améliorer sa gestion à l'aide d'outils de suivi et de pilotage efficaces.

### Contactez-nous !

CMAR Nouvelle-Aquitaine - Pyrénées Atlantiques  
11 rue Solférino 64000 PAU  
www.cma64.fr

### Service formation

**Pau** : 05 59 14 85 90

**Bayonne** : 05 59 55 12 02

64-cma-formation-continue@cma-nouvelleaquitaine.fr



SIRET : 130 027 923 00015 NAF 9411Z

Organisme de formation enregistré sous le n° 75 33 12814 33 auprès du Préfet de la Région Nouvelle-Aquitaine

