



Formation « Permis d'exploitation » (2,5 jours) Auberges / Bars / Restaurants

Formation n°

Mise à jour le 3 juillet 2019



Objectifs de formation

Obtenir le CERFA n° 14407*03 relatif au permis d'exploitation

Obtenir le permis d'exploitation par l'acquisition des connaissances de l'environnement juridique professionnel, des responsabilités et des obligations de l'exploitant d'un débit de boisson.

Objectifs pédagogiques

Être sensibilisé à la législation applicable à l'exploitation d'un débit de boissons ou d'un restaurant (code de la santé publique), bien comprendre ses droits et obligations, tant à l'égard des consommateurs, des administrations, du personnel, des voisins... connaître les risques de sanctions ainsi que les cas dans lesquels leurs responsabilité civile ou pénale peut être engagée. Être sensibilisé à la santé publique, et notamment de la prévention contre les risques liés à l'alcool, au tabac, aux stupéfiants, au bruit... obtenir des informations réglementaire à même de gérer sereinement son établissement en connaissant ses droits et obligations.



Les + de l'AFRAT

Mises en situation, analyses de cas, jeux de rôle, visite d'une structure.



Informations générales

Session(s) organisée(s) en amont de la saison touristique.

Durée : 20 heures (soit 2, 5 journées).

Les 2, 3 et 4 décembre 2019

Profil stagiaire, prérequis et conditions de réussite

Tout créateur, repreneur ou exploitant d'un établissement pourvu d'une licence débit de boissons (2, 3 ou 4), d'une licence restaurant (Petite Restauration ou Restaurant) ou d'une licence à emporter avec la vente d'alcool entre 22 heures et 8 heures du matin.

Formation obligatoire dès l'ouverture.

AFRAT - 314 chemin du Manoir
38880 Autrans-Méaudre en Vercors

✉ afrat@afrat.com ☎ 04.76.95.35.08

www.afrat.com

Association, Siret 77947830400016



Contenu de la formation



Responsable de formation Vincent Muraz Dalaurier

Présentation du permis d'exploitation	<p>Présentation du cadre législatif et réglementaire.</p> <p>Les conditions d'ouverture d'un débit de boissons.</p> <p>Les modalités liées à la licence (classification des boissons et débits de Boissons).</p> <p>Les conditions liées à la personne.</p> <p>Les déclarations préalables à l'ouverture.</p> <p>La vie et l'évolution d'une licence/ Les risques.</p>
Les obligations d'exploitation	<p>Les obligations liées à l'établissement (horaires, affichage, accessibilité, sécurité, etc).</p> <p>Les obligations en matière de prévention et de protection de la santé publique et aspects pratiques (lutte contre le tabagisme et l'alcoolisme).</p> <p>Les obligations en matière de prévention et de protection de l'ordre public (lutte contre le bruit notamment).</p>
La réglementation locale	<p>Arrêtés préfectoraux et municipaux relatifs à l'installation et à l'ouverture des débits de boissons.</p> <p>Arrêtés préfectoraux et municipaux relatifs à l'exploitation des débits de boissons.</p> <p>Les acteurs publics ou parapublics pouvant accompagner les titulaires ou demandeurs d'une licence.</p>

Modalités d'évaluation

QCM en fin de formation et remise du **Permis d'Exploitation** CERFA n° 14407*03 relatif au Permis d'Exploitation Auberges / Bars / Restaurants du Ministère de l'Intérieur). **Une attestation de fin de formation** vous est remise

Modalités de contact et d'entrée dans la formation

15 places max

Coût de 550 €. Prise en charge possible de la formation par Pôle Emploi ou votre fonds de formation

Compléter le dossier de candidature en ligne.

Nous contacter pour toute demande de devis et pour finaliser votre inscription.



L'AFRAT est engagée dans des démarches Qualité : certification norme NF Service Formation (en cours) et pour l'accueil des personnes en situation de handicap

AFRAT - 314 chemin du Manoir
38880 Autrans-Méaudre en Vercors

✉ afrat@afrat.com ☎ 04.76.95.35.08

www.afrat.com

Association, Siret 77947830400016