



Formation « Permis d'exploitation » (1 jour) Chambres d'Hôtes / Tables d'Hôtes



Formation n°
Mise à jour le 17 juillet 2018



Objectifs de formation

Gérer une chambre d'hôtes en conformité avec la réglementation en tenant compte des enjeux de santé publique
Connaître la législation applicable en vigueur et éviter toute sanction liée au manquement de cette législation

Objectifs pédagogiques

Analyser les législations applicables en la matière
Analyser les obligations et les droits des exploitants
Appliquer les connaissances en obligations à la prévention, la protection et la santé publique
Définir les moyens de mise en œuvre permettant ainsi l'exploitation légale d'une table d'hôtes



Informations générales

Date : Le 21 septembre 2018 à Valence

Durée : 7 heures (soit 1 journée).

Profil stagiaire, prérequis et conditions de réussite

Toute personne gérant une table d'hôtes ou louant des chambres d'hôtes, si elles offrent (exemple: pot d'accueil) ou vendent (exemple : repas, soirées) des boissons alcoolisées à leur clientèle (y compris bière et cidre).

Formation obligatoire dès l'ouverture.



Les + de l'AFRAT

L'AFRAT possède une bonne connaissance des activités touristes et en particuliers des tables et chambre d'hôte, ce qui vous permettra d'échanger de façon concrète avec la formatrice sur vos problématiques et besoins



Contenu de la formation



Responsable de formation Vincent Grélé

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 Permis d'Exploitation activité chambres d'hôtes du Ministère de l'Intérieur) **immédiatement à l'issue de votre formation. Une attestation de fin de formation** vous est remise.

Modalités de contact et d'entrée dans la formation

15 places max

Prise en charge possible de la formation par Pôle Emploi ou votre fonds de formation

Compléter le dossier de candidature en ligne, nous vous rappellerons 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