



## Intitulé de la formation

Obtenir le Permis d'Exploitation

## Objectifs

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

## Objectifs pédagogiques

être sensibilisé à la législation applicable à l'exploitation d'un débit de boissons ou d'un restaurant, bien comprendre ses droits et obligations, connaître les risques de sanctions, leurs responsabilités civile ou pénale peut être engagée, être sensibilisé à la santé publique, obtenir des informations réglementaire à même de gérer sereinement son établissement en connaissant ses droits et obligations.

## Public concerné - Prérequis

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.

Prérequis : aucun

## Durée

La durée de la formation est de 20 heures, réparties sur 2,5 jours

## Programme

### *Jour 1 : Droits et Obligations en CHR*

1. Présentation de la formation (loi sur l'égalité des chances de 2006, article L3332-4-1 du code de la santé publique)
2. Le cadre législatif et réglementaire
  - 2.1. Les sources du droit français
    - 2.1.1. Organisation administrative et judiciaire
    - 2.1.2. Responsabilité pénale (délits, infractions, mise en danger de la vie d'autrui...) et la responsabilité civile des personnes physiques et des personnes morales
  - 2.2. Police Administrative
    - 2.2.1. Police Générale des débits de boisson
    - 2.2.2. Police spéciale des débits de boisson



3. Conditions d'ouverture d'un débit de boissons ou d'un restaurant
  - 3.1. Classification des boissons et licences : champs d'application, délivrance, restrictions...
    - 3.1.1. Classification des boissons et champ d'application des licences
    - 3.1.2. Conditions de délivrance d'une licence : nationalité, capacité juridique, incapacités ( N.B. le permis d'exploitation et son renouvellement sont traités dans le chapitre 1)
    - 3.1.3. Restrictions liées à la licence : quotas, zones protégées, péremption
    - 3.1.4. Vie d'une licence : transferts, translation, mutation
  - 3.2. Démarches administratives
    - 3.2.1. Déclaration administrative de la licence
    - 3.2.2. Immatriculation et autres formalités spécifiques (bail, obligations fiscales, immatriculation et déclarations obligatoires)
    - 3.2.3. Spécificités des chambres d'hôte
    - 3.1.2. Conditions de délivrance d'une licence : nationalité, capacité juridique, incapacités ( N.B. le permis d'exploitation et son renouvellement sont traités dans le chapitre 1)
    - 3.1.3. Restrictions liées à la licence : quotas, zones protégées, péremption
    - 3.1.4. Vie d'une licence : transferts, translation, mutation
4. Obligations d'exploitation
  - 4.1. Obligations liées à l'établissement
    - 4.1.1. Horaires d'ouverture et de fermetures (renvoi au chapitre Règlementation Locale)
    - 4.1.2. Obligations d'affichages, d'Informations – Pratiques commerciales
      - 4.1.2.1. Obligation d'affichages et d'information sur les prix, étalage des boissons sans alcool
      - 4.1.2.2. Obligation d'affichage spécifique au niveau des allergènes
      - 4.1.2.3. Refus de vente
      - 4.1.2.4. Pratiques commerciales mensongères ou trompeuses
      - 4.1.2.5. Mention Fait Maison
    - 4.1.3. Obligations liées à l'exploitation d'une terrasse située sur la voie publique
    - 4.1.4. Vidéoprotection

## *Jour 2 : Prévention et protection de la santé publique*

- 4.2. Prévention et protection de la santé publique
  - 4.2.1. L'alcool dans les CHR
    - 4.2.1.1. Chiffres clés de l'alcool
    - 4.2.1.2. Effet de l'alcool : addiction, effets physiques et psychologiques
    - 4.2.1.3. Ivresse publique et alcool au volant
    - 4.2.1.4. Protection des mineurs face aux risques liés à l'alcool
    - 4.2.1.5. Protection des femmes enceintes contre le risque alcool
    - 4.2.1.6. Obligations et responsabilité pénale de l'exploitant : happy hours, open bars, responsabilité pénale ...
    - 4.2.1.7. Publicité et alcool



- 4.2.2. Le tabac dans les CHR
  - 4.2.2.1. Revente de tabac
  - 4.2.2.2. Loi anti-tabac
- 4.2.3. Les Stupéfiants
  
- 4.3. Prévention et protection de l'ordre public
  - 4.3.1. La lutte contre le bruit
  
  - 4.3.2. La réglementation sur les jeux et les loteries
  
  - 4.3.3. *La lutte contre l'alcool au volant est traitée dans le paragraphe 4.2.1. : Ivresse Publique et Alcool au volant*
- 5. Autres obligations
  - 5.1. Sécurité Incendie dans les ERP
  - 5.2. Discrimination
  - 5.3. SACEM
  
- 6. Réglementation locale spécifique
  - 6.1. Horaires d'ouverture et de fermeture
  
  - 6.2. Règlement sanitaire départemental
  
  - 6.3. Arrêtés municipaux et préfectoraux spécifiques (bruit, restrictions d'ouverture...)

#### Jour 3 : Obligations sociales

- 7.1. Embauche
- 7.2. Différents types de contrat
- 7.3. Durée de travail
- 7.4. Affichages obligatoires
- 7.5. Formation professionnelle
- 7.1. Prévention des risques professionnels

### Matériel pédagogique et documentation

Outils pédagogiques :

- Diapositives
- Etude de textes réglementaires,
- Cas pratiques et études de cas
- Quizz collectifs sur des problématiques d'exploitation
- Echanges, partage d'expérience et étude de cas pratiques



## Documentation

- Supports imprimés d'une vingtaine de page remis au stagiaire,
- Extrait des diapositives projetées (format PDF) à télécharger sur le cloud réservé aux stagiaires,
- Autres ressources : règlements sanitaires départementaux, arrêtés municipaux et préfectoraux téléchargeables sur le cloud.

## Qualification et compétence des formateurs

Toutes nos formations sont réalisées par des formateurs agréés par le Ministère de l'Intérieur pour leur expérience de 5 ans minimum dans le secteur Café Hôtel Restaurants ou pour leur niveau d'étude (du Master 2 en droit minimum au Certificat d'Aptitude de la Profession d'avocat).

## Modalité de l'exécution du programme

- Signature de la feuille de présence par demi-journée
- Evaluation finale des acquis (voir paragraphe suivant)

## Evaluation des acquis

- Quiz d'évaluation de 60 questions conservé au dossier du stagiaire et restant à disposition du Ministère de l'Intérieur ou de la Préfecture du lieu d'exploitation.

## Sanction

- Remise du permis d'exploitation (CERFA 14407)
- Attestation de fin de formation conformément à l'article L. 6353-1 du Code du travail.

## Responsable Pédagogique

Stéphane GELY – Tél. 06 66 72 26 60 – [stephanegely@licence-4.com](mailto:stephanegely@licence-4.com)