

Permis d'exploitation au débit de boissons

Financement

Formation professionnelle continue
Non conventionnée / sans dispositif

Organisme responsable et contact

RH REFLEX
Sergey STANKOV
04.92.01.08.03
contact@rhreflex.com

Accès à la formation

Publics visés :

Demandeur d'emploi
Jeune de moins de 26 ans
Personne handicapée
Salarié(e)
Actif(ve) non salarié(e)

Sélection :

Dossier
Inscription directe ou par un conseiller en insertion professionnelle

Niveau d'entrée requis :

Sans niveau spécifique

Conditions d'accès :

Non renseigné

Prérequis pédagogiques :

Non renseigné

Contrat de professionnalisation possible ?

Non

Objectif de la formation

- Acquérir les connaissances en matière d'obligation à la prévention et à la protection de la santé publique. - Gérer un débit de boissons en conformité avec la réglementation en tenant compte des enjeux de santé publique. - Permettre l'ouverture d'un débit de boissons. - Connaître les règles de droit du travail (formalités d'embauche du salarié et contrat de travail, la sécurité des salariés, la durée du travail). - Connaître les bonnes pratiques d'hygiène pour éviter les risques spécifiques à la profession de fermeture administrative ou de mise en cause de la responsabilité civile ou pénale.

Contenu et modalités d'organisation

1. Introduction à la formation Cette formation répond à l'obligation légale prévue à l'article R. 3332-4-1 du Code de la santé publique, avec pour objectif de transmettre les connaissances nécessaires à l'obtention du permis d'exploitation. 2. Cadre législatif et réglementaire - Organisation administrative et judiciaire : compréhension des responsabilités civiles et pénales des exploitants. - Codification des débits de boissons : classification, publicité, limitation des débits, répression de l'ivresse publique et protection des mineurs. - Police administrative : gestion des autorisations et respect des réglementations spécifiques. 3. Obtenir l'autorisation d'exploitation - Conditions liées à la personne : nationalité, capacité juridique, compatibilités et renouvellement du permis d'exploitation. - Conditions liées à la licence : classification des boissons, types de licences, modalités de délivrance et restrictions. - Vie de la licence : mutations, transferts, translations et interdictions spécifiques. 4. Démarches administratives - Déclarations préalables : formalités administratives, obligations fiscales et immatriculations. - Rédaction de baux et obligations communes aux métiers de bouche. 5. Obligations d'exploitation - Établissement : affichage des prix, mise à disposition de boissons sans alcool. - Santé publique : prévention des risques liés à l'alcool (ivresse publique, « open bars », « happy hours ») et protection des mineurs (interdiction de vente, vérification d'âge). - Réglementations spécifiques : interdiction de fumer, respect des normes locales, fermetures administratives. 6. Réglementations locales - Réglementation sanitaire départementale et lutte contre le bruit. - Horaires d'ouverture/fermeture et affichages spécifiques à respecter. 9. Évaluation finale La formation se clôture par un test d'évaluation pour valider les connaissances acquises, avec une restitution complète aux participants.

Parcours de formation personnalisable ? Oui Type de parcours Mixte

Validation(s) Visée(s)

> Attestation de fin de formation

Et après ?

Suite de parcours

Vous pouvez suivre d'autres formations pour évoluer au sein de votre entreprise, comme : - L'hygiène et la sécurité alimentaire (garantisiez conformité et santé client). - La qualité de vie au travail - Les gestes et bonnes postures (prévenez les troubles musculosquelettiques), - Les ventes additionnelles - Le management (renforcez vos compétences en leadership), Ces formations vous aident à progresser tout en répondant aux besoins de votre entreprise.

Calendrier des sessions

Numéro Carif	Dates de formation	Ville	Organisme de formation	Type d'entrée	CPF	Modalités
00568262	du 01/01/2025 au 31/12/2025	Bordeaux (33)	RH REFLEX		Non éligible	