

Objectifs

- Maîtriser et appliquer la réglementation applicable à l'exploitation d'un ERP :
 - Débit de boissons de 3ème et 4ème catégorie
 - D'un établissement de restauration (traditionnelle, rapide...) pourvu d'une licence restaurant (PR ou GR)
- Appliquer le code de la santé publique (CSP) :
 - Prévention et lutte contre l'alcoolisme, le tabagisme, les stupéfiants, le bruit...
- Éviter l'application de sanctions graves pour l'entreprise ou pour l'exploitant (chef d'entreprise)
 - Responsabilité pénale, responsabilité civile, fermetures administratives, judiciaires...

Public

S'adresse à tous gérants et exploitants du secteur CHR (Cafés-Hôtels-Restaurants-Discothèques) souhaitant effectuer la déclaration de licence en Mairie

Méthode pédagogique

- Présentation de slides par vidéo- projection
- Remise de supports de formation (format papier)
- Présentation du Guide des Débits de boissons
- Réalisation d'un quizz par chapitre (quizz d'introduction, quizz social)
- Mise en situation "clients"
- Jeux de rôle "client - exploitant"
- Jeux de rôle "exploitant - salarié"
- Lecture et analyse thématique de textes réglementaires (alcool, bruit, horaires...)
- Etude des conventions collectives (HCR et restauration rapide)

Équipe pédagogique

Intervenants expérimentés délivrant le permis d'exploitation

Attestation de formation

A l'issue de la formation, le stagiaire reçoit une attestation de suivi de formation.

Évaluation

Évaluation de la formation grâce à un QCM ou un quiz.

DURÉE DU PACK COMPLET

2.5 jours soit 21 heures

DATES

Nous consulter

HORAIRES

Jour 1 et 2 : 08h30 – 12h30 et 13h30 – 18h00
Jour 3 : 08h30 – 12h30

TARIF

Selon formule choisie (Inter ou Intra)

LIEU

B2M, centre de formation de la CCI de Montauban
ou site de votre entreprise

**ÉVALUATION DE L'ACTION DE FORMATION**

Évaluation des connaissances finales

(50 questions)

Correction immédiate de l'évaluation

(chaque stagiaire corrige l'évaluation d'un autre stagiaire)

VALIDATION DE L'ACTION

Remise du CERFA n°14407*03 permis d'exploitation (validité 10 ans) ou CERFA n°14407*03 permis d'exploitation avec option loueur chambre d'hôtes

ACCESSIBILITÉ

Cette formation peut être accessible aux personnes en situation de handicap. Nous consulter.

LE CADRE LÉGISLATIF ET RÉGLEMENTAIRE

- *Les sources du droit français*
- *Les autorités administratives (ministère, préfecture, mairie, police administrative)*
- *La responsabilité pénale et la responsabilité civile du dirigeant*
- *Les fermetures administratives et judiciaires*

CONDITIONS D'OUVERTURE D'UN DÉBIT DE BOISSONS OU D'UN RESTAURANT

- *Les différents groupes de boissons – les boissons interdites*
- *Les différentes licences débit de boissons et restaurant*
- *Les conditions liées à la nationalité*
- *Les autres conditions d'ouverture et d'exploitation*

LES OBLIGATIONS LIÉES À L'EXPLOITATION D'UN DÉBIT DE BOISSONS OU D'UN RESTAURANT (ERP)

- *La vente d'alcool dans les CHR – la répression de l'ivresse publique*
- *La revente de tabac dans les CHR*
- *La lutte contre les discriminations*
- *La lutte contre les bruits*
- *Les stupéfiants, la prostitution et le racolage*
- *L'accessibilité des personnes handicapées (mobilité réduite et autres handicaps)*
- *La sécurité des biens et des personnes*

LES RÉGLEMENTATIONS LOCALES

- *Les horaires d'ouverture et de fermeture (ERP)*
- *L'aménagement des terrasses sur la voie publique*
- *Hygiène et propreté*

DIVERS

- *Les points clé de la gestion des ressources humaines Les conventions collectives CHR et restauration rapide / droit du travail*