

# Permis d'exploitation d'une licence de débit de boissons (formation initiale)

3 jours (20H)  
Ajouté le 15/06/2022 - Modifié le 27/09/2023

**590€ NET**

formation obligatoire lors de l'ouverture, la mutation ou le transfert d'un débit de boissons



## Objectifs

- Permettre aux débitants de boissons d'appréhender toutes les informations légales, réglementaires et jurisprudentielles de toutes les législations et réglementations diverses qui leurs sont applicables



## Compétences visées

- Respecter dans leur entreprise de CHRD toutes les législations et réglementations diverses qui leurs sont applicables
- Avoir une connaissance notamment des dispositions du présent code relatives à la prévention et la lutte contre l'alcoolisme, la protection des mineurs et la répression de l'ivresse publique mais aussi de la législation sur les stupéfiants, la revente de tabac, la lutte contre le bruit, les faits susceptibles d'entraîner une fermeture administrative, les principes généraux de la responsabilité civile et pénale des personnes physiques et des personnes morales et la lutte contre la discrimination.



## Public

Toute personne déclarant l'ouverture, la mutation, la translation ou le transfert d'un débit de boissons à consommer sur place - troisième et quatrième catégorie ou toute personne déclarant un établissement pourvu de la " petite licence restaurant " ou de la " licence restaurant "

**Prérequis :** Aucun pré-requis

**Accessibilité :** Formation ouverte aux personnes en situation de handicap : un référent handicap étudiera les adaptations pouvant être mises en place pour vous permettre de suivre la formation. Pour plus d'informations : rendez-vous sur notre page centre de formation.

**Délais d'accès :** L'accès à la formation est soumis au délai d'acceptation des financeurs et du temps de traitement de la demande : de 7 jours à 2 mois selon le mode financement.



## Programme

### Préambule

La CCI de Maine et Loire est agréée à délivrer le permis d'exploitation , par arrêté référencé « DRCL-BRE 2020-1072 »

# Permis d'exploitation d'une licence de débit de boissons (formation initiale)

Le contenu du programme de la formation est imposé par le ministère de l'Intérieur et s'établit comme suit :  
Formation sur les droits et obligations attachés à l'exploitation d'un débit de boissons à consommer sur place ou d'un restaurant

## Présentation liminaire de la formation

### Le cadre législatif et réglementaire

- Les sources de droit et les applications
- La codification des dispositions relatives aux débits de boissons dans le code de la santé publique
- La police administrative générale (code des collectivités territoriales)
- La police administrative spéciale (code de la santé publique)

### Les conditions d'ouverture d'un débit de boissons à consommer sur place

- Les conditions liées à la personne
- Les conditions liées à la licence
- La vie d'une licence
- Les déclarations préalables à l'ouverture

### Les obligations d'exploitation


- Les obligations liées à l'établissement
- Les obligations en matière de prévention et de protection de la santé publique et aspects pratiques
- Les obligations en matière de prévention et de protection de l'ordre public et aspects pratiques

### La réglementation locale : arrêté préfectoral


### Evaluation des connaissances acquises par quiz

---

## Dates & lieux

 17,18 et 19 octobre 2023

 Angers

 14,15 et 16 novembre 2023

# Permis d'exploitation d'une licence de débit de boissons (formation initiale)

-  Angers
-  05,06 et 07 décembre 2023
-  Angers
-  16, 17 et 18 janvier 2024
-  Angers
-  13, 14 et 15 février 2024
-  Angers
-  05, 06 et 07 mars 2023
-  Angers
-  17, 18 et 19 avril 2024
-  Angers
-  21, 22 et 23 mai 2024
-  Angers
-  11, 12 et 13 juin 2024
-  Angers
-  03, 04 et 05 juillet 2024
-  Angers
-  10, 11 et 12 septembre 2024
-  Angers
-  15, 16 et 17 octobre 2024
-  Angers
-  12, 13 et 14 novembre 2024
-  Angers
-  03, 04 et 05 décembre 2024
-  Angers

# Permis d'exploitation d'une licence de débit de boissons (formation initiale)



## Les points forts

Une offre riche et diversifiée de plus de 400 formations sur des thématiques très ciblées. Une équipe à votre écoute pour vous accompagner dans la réalisation de vos projets formation !

Retrouvez tous nos indicateurs de satisfaction et de performance sur nos pages centres de formation.



## Modalités pédagogiques

Le formateur apporte non seulement des notions théoriques mais également un accompagnement des stagiaires vers l'acquisition des compétences et leur validation par la pratique.

De ce fait, le déroulement des formations inclut des travaux : en sous-groupes, de préparation d'exposés, de mises en situation, des exercices d'application, des ateliers de travail.

**Équipe pédagogique** : Les formateurs CCI FORMATION sont sélectionnés en cohérence avec les méthodes pédagogiques que nous encourageons. Ils sont référencés sur la base de leur expertise dans leur domaine d'intervention et leur capacité à partager leur expérience au travers de solutions concrètes et opérationnelles.

**Méthodes** : Les CCI des Pays de la Loire vous accueillent en proximité dans leurs établissements de formation. Nos équipements, conçus pour répondre à l'ensemble des thématiques de formation proposées, offrent un cadre d'apprentissage agréable, performant et stimulant. Découvrez sur nos pages centres de formation, la présentation détaillée de nos infrastructures.&nbsp;



## Validation/Certification

Un positionnement est réalisé en début de formation. A l'issue de la formation, les acquis de connaissances du participant seront évalués au regard des objectifs de la formation (QCM - quizz - mise en situation ...).

Une attestation de fin de formation pourra être remise au stagiaire à l'issue de la formation.