

Permis d'exploitation d'une licence de débit de boissons (renouvellement)

1 jour (7H)
Ajouté le 15/06/2022 - Modifié le 25/11/2024

À partir de 290€ NET

Formation renouvellement

Objectifs

Permettre aux débitants de boissons ayant obtenu leur permis d'exploitation il y a 10 ans de mettre à jour leurs connaissances (7ème alinéa de l'article L.3332-1-1 en vue du renouvellement de leur permis d'exploitation pour une période de dix années).

Compétences visées

Respecter le cadre législatif et réglementaire, les conditions et les obligations liées à l'exploitation d'un débit de boissons notamment par la mise à jour de leurs connaissances et des différents changements effectués depuis dix ans.

Public

Toute personne ayant obtenu un Permis d'exploitation il y a 10 ans et souhaitant continuer d'exploiter un établissement C.H.R.D. (Café Hôtel Restaurant Discothèque) ou délivrant des boissons alcoolisées.

Prérequis : Être titulaire du Permis d'exploitation initial depuis 10 ans (Une copie de votre permis d'exploitation initial vous sera demandée pour valider votre inscription)

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

Mise à jour des connaissances sur l'ensemble des points du programme initial obligatoire et notamment concernant :

- Les conditions d'exploitation d'une licence de débit de boissons (liées à la personne, liées à la licence)
- Les obligations d'exploitation liées à l'établissement en matière de prévention et de protection de la santé publique ainsi qu'en matière de prévention et de protection de l'ordre public
- Les mises à jour des affichages obligatoires

Permis d'exploitation d'une licence de débit de boissons (renouvellement)


Dates & lieux


 02 décembre 2024


 Angers

 290.00

 10 février 2025

 Angers

 290.00


 16 juin 2025

 Angers

 290.00


 08 septembre 2025

 Angers

 290.00

 15 décembre 2025

 Angers

 290.00

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

Permis d'exploitation d'une licence de débit de boissons (renouvellement)

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.



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.