

Permis d'exploitation de licences

FORMATION OBLIGATOIRE

DURÉE	TARIF	FORMAT
3 jours (20h)	480,00 € net	Présentiel ou Distanciel (au choix)

Habilitation : Agréé par le Ministère de l'Intérieur — Arrêté n° NOR INTD 1923558A

Le permis d'exploitation de licences permet d'acquérir la licence III et IV et les licences petite et grande restauration. Obligatoire pour ouvrir ou reprendre un café, hôtel, restaurant ou discothèque (CHRD). Dispensé par DCFORMATION, agréé par le Ministère de l'Intérieur sous le n° NOR INTD 1923558A. À l'issue de la formation, le CERFA du Permis d'Exploitation de Licences est délivré, document officiel permettant d'entamer les démarches administratives (signature de l'acte, prêt bancaire, Greffe, Police Administrative).

Objectifs de la formation

- Connaître la législation en vigueur relative à l'exploitation d'un débit de boissons ou d'un restaurant
- Maîtriser les obligations liées à la prévention et la lutte contre l'alcoolisme
- Appliquer la réglementation sur la protection des mineurs et la répression de l'ivresse publique
- Connaître les règles en matière de nuisances sonores, stupéfiants et fermeture administrative
- Sensibiliser aux responsabilités civile et pénale du gérant
- Obtenir le permis d'exploitation, valable 10 ans
- Acquérir les licences III (boissons fermentées) et IV (toutes boissons alcoolisées)

Programme détaillé

Jour 1 — La législation des débits de boissons

- Présentation liminaire : sources de droit et tribunaux compétents
- Les conditions d'ouverture d'un débit de boissons (licence III et IV)
- La licence restaurant et la petite licence restaurant
- Les conditions liées à la personne et au lieu d'exploitation
- Le transfert et la mutation de licence

Jour 2 — Les obligations de l'exploitant

- Les obligations en matière de prévention et de lutte contre l'alcoolisme
- La protection des mineurs : vente et offre de boissons alcooliques
- La répression de l'ivresse publique
- La législation sur les stupéfiants
- La réglementation sur le tabac et les interdictions de fumer
- La revente de tabac dans les débits de boissons

Jour 3 — Responsabilités et évaluation

- Les nuisances sonores : obligations et sanctions
- La fermeture administrative et judiciaire
- La responsabilité civile et pénale de l'exploitant
- Évaluation des acquis et remise du CERFA

Public visé

Toute personne souhaitant ouvrir, reprendre ou gérer un établissement pourvu d'une licence de débit de boissons (licence III, licence IV) ou d'une licence restaurant :

- Créateurs ou repreneurs d'entreprise CHRD
- Changement de gérant ou de propriétaire
- Acquisition d'une nouvelle licence
- Hôtel, café, restaurant/snack, discothèque

Prérequis

Aucun prérequis. Formation ouverte à tous les publics majeurs.

Modalités pédagogiques

Alternance d'apports théoriques et de cas pratiques. Support de cours remis au stagiaire. Échanges interactifs et retours d'expérience.

Modalités d'évaluation

Évaluation des acquis par QCM en fin de formation. Un score minimum de 70% est requis pour la délivrance du permis.

Validation / Certification

Délivrance du CERFA du permis d'exploitation, valable 10 ans. À l'issue de ces 10 ans, une formation de mise à jour (1 jour) est obligatoire.

Informations pratiques

HORAIRES

9h00 - 12h30 / 13h30 - 17h00

DÉLAI D'ACCÈS

Inscription possible jusqu'à 2 semaines avant le début de la session, sous réserve de places disponibles.

ACCESSIBILITÉ HANDICAP

Formation accessible aux personnes en situation de handicap. Contactez-nous pour étudier les aménagements possibles.