



PERMIS D'EXPLOITATION



LA FORMATION

Le Permis d'Exploitation est une formation obligatoire réglementaire que doit suivre tout professionnel, avant de procéder à l'ouverture ou au rachat d'un fonds de commerce de débit de boissons ou de restaurant exploitant une licence.

Cette exigence est prévue par le Code de la Santé publique (Article L 3332-1-1) :

« Toute personne déclarant l'ouverture, la mutation, la translation ou le transfert d'un débit de boissons à consommer sur place de troisième et quatrième catégorie ou toute personne déclarant un établissement pourvu de la « petite licence restaurant » ou de la « licence restaurant » doit suivre une formation spécifique sur les droits et obligations attachés à l'exploitation d'un débit de boissons ou d'un établissement pourvu de la « petite licence restaurant » ou de la « licence restaurant ».

Cette formation s'impose donc pour toute exploitation d'une licence de débits de boissons à consommer sur place (Licence III ou licence IV) ou pour l'exploitation d'une licence restaurant (Petite licence restaurant ou Licence restaurant). Le débitant de boissons ou le restaurateur doit suivre la formation réglementaire au Permis d'Exploitation AVANT toute démarche administrative, et donc préalablement à l'exploitation de son établissement.

La preuve du suivi de la formation et l'attestation Cerfa « Permis d'exploitation » délivrée par l'organisme agréé est exigée par l'Administration avant toute opération relative à une licence. En effet, afin de procéder à la demande d'ouverture, de mutation ou de transfert en Mairie d'une licence de débits de boissons à consommer sur place (licence III ou licence IV) ou d'une licence restaurant, vous devrez justifier de votre suivi de stage de formation et fournir votre Permis d'Exploitation.

Attention : Pour toute demande de licence (licence de débits de boissons ou licence restaurant) et quelle que soit l'opération (mutation, ouverture ou transfert), un délai de 15 jours incompressible est à respecter entre la formalité en Mairie et la vente d'alcool à la clientèle. Anticipez bien ce délai pour l'ouverture effective de votre établissement !



LES OBJECTIFS

- Connaître ses droits et obligations à l'égard des clients, des administrations, des salariés, du voisinage...
- Connaître les infractions à la législation et les sanctions encourues
- Éviter toute mise en cause de sa responsabilité civile ou pénale
- Éviter toute fermeture administrative ou judiciaire de l'établissement, tout retrait de licence.
- Être sensibilisé aux problématiques de prévention et de lutte contre l'alcoolisme, la drogue, le tabac, le bruit notamment
- Être un chef d'entreprise responsable à l'égard de ses clients
- Être un chef d'entreprise averti et rigoureux

LE LIEU

La formation se déroulera en présentiel à Saint-Barthélemy

CONTACTS

CHAMBRE ECONOMIQUE
MULTIPROFESSIONNELLE
Établissement Public Territorial
de la Collectivité de Saint-Barthélemy
59 rue Samuel Fahlberg, Gustavia,
97133 Saint-Barthélemy
Tél. : 05 90 27 12 55
Port : 06 90 68 51 04
gregory.guerot@cemstbarth.com



DÉTAILS

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 et spéciale ;

LES CONDITIONS D'OUVERTURE D'UN DÉBIT DE BOISSONS

- Les conditions liées à la licence et à la personne ;
- Les déclarations préalable à l'ouverture ;
- La vie d'une licence ;
- Les débits temporaires ;

LES OBLIGATIONS D'EXPLOITATION

- L'établissement ;
- La santé publique ;
- L'ordre public ;

LES FERMETURES ADMINISTRATIVES ET JUDICIAIRES LA RÉGLEMENTATION LOCALE L'ANIMATION DANS LES ÉTABLISSEMENTS



MÉTHODES ET OUTILS PÉDAGOGIQUES

Salle adaptée., paperboard, moyens audiovisuels, appropriés aux sujets traités : diaporamas, vidéo, PowerPoint. Les intervenants ont une formation adaptée, une expérience professionnelle appropriée, et sont dotés d'un véritable sens de la pédagogie.



FINALITÉ

A la fin de la formation, le participant se verra délivrer un certificat de réalisation ainsi qu'un CERFA Permis d'exploitation du Ministère de l'Intérieur. En fin de formation : Un questionnaire d'évaluation des acquis permet de mesurer les connaissances acquises pendant la formation et d'établir un niveau d'acquisition. Cette formation fait l'objet d'une mesure de la satisfaction globale des stagiaires.



PUBLIC CONCERNÉ

Les établissements concernés et dont le permis d'exploitation est obligatoire sont les suivants :

- Les bars
- Les restaurants
- Les nightclub / discothèques / boîtes de nuit
- Les hôtels
- Les chambres d'hôtes
- Les snacks

PRÉ-REQUIS

Pour participer à la formation, le stagiaire devra impérativement comprendre le français à l'oral et à l'écrit.

Le nombre de participants est limité à 4 minimum et à 10 maximum par session.

LA DURÉE

La formation Permis d'Exploitation dure 20 heures réparties sur 3 jours.

LE COÛT & LA DATE

La tarification et la date sont disponible sur demande. N'oubliez pas qu'il existe différents systèmes de financement de vos actions de formation. Le Centre de Formation vous accompagne dans vos démarches

**POUR VOUS INSCRIRE,
NOUS VOUS INVITONS À COMPLÉTER LE BULLETIN
D'INSCRIPTION QUE VOUS TROUVEREZ EN ANNEXE
A NOUS ENVOYER PAR COURRIEL À
gregory.guerot@cemstbarth.com**