

Le permis d'exploitation

Imposé par la loi du 31 mars 2006 et son décret du 16 mai 2007, le permis d'exploitation est une formation obligatoire de 20 heures depuis le 2 avril 2007 pour tout futur exploitant d'une licence de débit de boissons (licence II, III et IV) ou de la « petite licence restaurant » ou de la « licence restaurant ». Elle donne lieu à la délivrance d'un permis d'exploitation nominatif valable dix ans.

Calendrier 2015 à Rouen

- Du 8 au 10 avril
- Du 7 au 9 octobre
- Du 2 au 4 décembre

Calendrier 2015 à Dieppe

- Du 18 au 20 mai
- Du 9 au 11 septembre

Calendrier 2015 à Elbeuf

- Du 3 au 5 juin
- Du 4 au 6 novembre

Coût de formation

560 € net de taxes par stagiaire.
Le coût de cette formation peut être pris en charge par votre fonds de formation

Renseignements

CCI Rouen : Stéphanie PONTHEUX
stephanie.ponthieux@rouen.cci.fr

CCI Alençon : Isabelle BRUNET
isabelle.brunet@normandie.cci.fr

• Objectifs de la formation

- Sensibiliser et responsabiliser les futurs exploitants aux dispositions légales liées à la vente d'alcool (dispositions extraites du Code de la santé Publique)
- Connaître les obligations réglementaires applicables en rapport avec les clients, les voisins, salariés et administrations
- Assurer avec sérénité l'exploitation de son établissement grâce à la connaissance de ses droits et obligations
- Connaître les risques de sanctions spécifiques à la vente d'alcool

• A qui s'adresse cette formation obligatoire ?

A tout créateur ou repreneur, futur exploitant d'un café, bar, brasserie, restaurant, hôtel, discothèque.

• Programme

- Le cadre législatif et réglementaire
- La responsabilité civile et pénale du dirigeant
- Les affichages obligatoires
- Les obligations de protection des consommateurs
- La prévention et la lutte contre l'alcoolisme
- La protection des mineurs
- La répression de l'ivresse sur la voie publique
- Les règles d'hygiène
- La législation sur les stupéfiants
- La revente de tabac
- La lutte contre le bruit
- La lutte contre les discriminations
- La fermeture administrative
- Les réglementations locales

• Pédagogie

- Enseignements théoriques sur support type diaporamas
- Analyse de cas et quizz
- Evaluation des connaissances

Bulletin d'inscription

Formation au permis d'exploitation

Session : 20 heures 6 heures*

Date : _____ Lieu : _____

Renseignements concernant le participant

Civilité : Mme Mlle M. _____

Date de naissance : _____ Lieu de naissance : _____

Nom de naissance : _____ Nom d'usage : _____

Prénoms : _____

Téléphone fixe : _____ Téléphone portable : _____

Adresse personnelle : _____

Adresse professionnelle : _____

Adresse mail : _____

Prise en charge : Oui Non Qui : Agefice Autre

Formation suite à : Mutation Translocation Fermeture administrative
 Transfert Création/ouverture

Catégorie de licence : Licence II Licence III Licence IV
 Petite Licence Restaurant Licence Restaurant

Statut du participant (salarié, chef d'entreprise salarié/non salarié...) : _____

Lieu d'exercice (commune) : _____

Activité : Bar Restaurant Hôtel Discothèque Autre : _____

Participera au stage :

A Rouen :

Du 8 au 10 avril Du 7 au 9 octobre Du 2 au 4 décembre

A Dieppe :

Du 18 au 20 mai Du 9 au 11 septembre

A Elbeuf :

Du 3 au 5 juin Du 4 au 6 novembre

Fait le : _____ A : _____ Signature du stagiaire :

Tarifs : Session 6 heures* : 260 € nets de taxes / Session 20 heures : 560 € nets de taxes

* Uniquement réservé aux personnes justifiant de l'exploitation d'un établissement pendant 10 ans.

Renseignements et inscriptions :

CCI Rouen : Stéphanie PONTHEUX - Tél. : 02 35 14 38 04 - E-mail stephanie.ponthieux@rouen.cci.fr

CCI Alençon : Isabelle BRUNET - Tél. : 02 33 82 82 88 - E-mail : isabelle.brunet@normandie.cci.fr