

# PERMIS D'EXPLOITATION EN VISIO 20H

## Descriptif de la formation:

- Description
- La formation Permis d'Exploitation a lieu en visioconférence pour une durée de 20 heures.
  - Elle vise à obtenir un permis d'exploitation valable dix ans..
- N'hésitez pas à nous contacter pour organiser rapidement votre session.
  - But global de la formation.

Maîtriser le contexte législatif et réglementaire pour l'obtention du permis d'exploitation.

## Public accueilli

Cette formation s'adresse spécifiquement aux professionnels du secteur ayant préalablement obtenu le permis d'exploitation lors de la formation initiale.

Pré-requis indispensable

Ecrire, lire et parler le français.

Détenir un permis d'exploitation.

Disposer d'une connexion internet et une webcam en état de fonctionnement.

## Effectif

15 stagiaires maximum

## Durée de la formation

20 heures sur 3 journées

## Objectifs pédagogiques et sous objectifs pédagogiques.

Les objectifs de la formation sont décrits dans [l'arrêté du 22 juillet 2011 fixant le programme et l'organisation des formations requises pour l'obtention des](#)

[attestations prévues à l'article R. 3332-4-1 du code de la santé publique](#) (inclure le lien sur site)

### **LE CADRE LÉGISLATIF ET RÉGLEMENTAIRE.**

1. Les sources du droit et les obligations
2. La codification des dispositions relatives aux débits de boissons dans le Code de la Santé Publique (C.S.P)
3. La police administrative générale (code générale territoriales).
4. La police administrative spéciale (code de la santé publique).

### **LES CONDITIONS D'OUVERTURE D'UN DÉBIT DE BOISSON A CONSOMMER SUR PLACE (café, brasserie, restaurant...)**

1. Les conditions liées à la personne
2. Les conditions liées à la licence
3. La vie d'une licence
4. La déclaration préalable à l'ouverture
5. Les obligations liées à l'établissement
6. Les obligations en matière de prévention et de protection de la santé publique et aspects pratiques
7. Les obligations en matière de prévention et de protection de l'ordre public et aspects pratiques

### **RÉGLEMENTATIONS LOCALE**

A l'issue de cette formation, le stagiaire sera capable de :

Citer les différents cadres législatifs et réglementaires  
Définir les conditions d'ouverture d'un débit de boisson à consommer sur place (café, brasserie, restaurant...)  
Connaître la réglementation locale

### **Capacités et intentions poursuivies :**

Responsabiliser les futures exploitations à leurs obligations.  
D'être en conformité sur les obligations avec la réglementation nationale et locale

## **Moyens utilisés**

Nos formations sont délivrées en visioconférence via ZOOM.

Nos évaluations sont transmises par email ou se déroulent sur une plateforme d'évaluation sécurisée.

## **Méthode pédagogique**

La formation est basée sur une documentation vérifiée par lors de la délivrance de nos agréments.

Nous avons à coeur de faire partager le groupe des expériences de chacun et ponctions régulièrement notre présentation pour échanger avec le groupe.

Suite à l'évaluation et à l'entretien diagnostique, nous organisons la formation de manière à coller au mieux aux projets et situations de nos apprenants.

Chaque formation se conclut par un échange entre les apprenants et les formateurs afin de rendre chaque session plus adaptée et agréable que la précédente.

## **Dispositifs d'évaluations**

Plusieurs questionnaires interviennent au cours de la formation :

Une évaluation diagnostique pour connaître le niveau de connaissance des apprenants

Une évaluation formative en cours de formation pour constater le niveau de maîtrise des points clés abordés

Une évaluation sommative pour vérifier l'acquisition des éléments primordiaux de la formation.