

PERMIS D'EXPLOITATION RENOUVELLEMENT EN VISIO 6H

- Description
- La formation Permis d'Exploitation renouvellement a lieu en visioconférence pour une durée de 6 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

6 heures sur 1 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 seras 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

- Active
- Interrogative
- Expositive

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

- 2 QCM (1 évaluation diagnostique et 1 évaluation sommative).

La formation est basée sur une documentation vérifiée 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.