

Permis d'exploitation d'un débit de boissons– formation initiale

1/2

DURÉE	2 jours 1/2, 20 heures
PUBLIC VISÉ	•Créateurs et repreneurs ayant moins de 10 ans d'expérience comme exploitant d'un débit de boisson
PRÉREQUIS	Sans prérequis
OBJECTIFS GENERAUX	<ul style="list-style-type: none"> • Acquérir les connaissances de la législation sur les débits de boissons. • Maîtriser les obligations en matière de responsabilité civile et pénale. • Appréhender les risques professionnels dans un environnement lié aux débits de boissons.
METIERS VISES	<ul style="list-style-type: none"> • Exploitants bar, café, restaurant, discothèque
COMPETENCES	<ul style="list-style-type: none"> • Mettre en œuvre la législation des débits de boissons • Appliquer le droit des terrasses e • Mettre aux normes ERP son établissement • Appliquer les obligations faites aux exploitants
HANDICAP	Entretien préalable pour adapter la pédagogie et mettre en œuvre les mesures de compensation du Handicap si nécessaire. Sécurisation du parcours de l'apprenant .
DÉTAIL DU PROGRAMME	<p>ACCUEIL</p> <ul style="list-style-type: none"> • Test d'entrée en formation • Présentation des modules de la formation • Tour de table (connaissances, retours d'expériences, attentes, objectif professionnel). <p>CONNAISSANCES DE L'EXPLOITANT</p> <ul style="list-style-type: none"> • Classification des boissons : le vin, les eaux-de-vie, la bière, • Le Droit au bail • L'utilisation de musiques protégées <p>ENVIRONNEMENT JURIDIQUE ET CODE DE LA SANTE PUBLIQUE</p> <p>Modalités d'ouverture d'un débit de boissons</p> <ul style="list-style-type: none"> • les conditions légales liées à l'exploitant, à la licence • les formalités préalables <p>Les obligations légales</p> <ul style="list-style-type: none"> • lutte contre l'alcoolisme, contre le tabagisme, contre les stupéfiants, • lutte contre les bruits du voisinage, contre les discriminations, contre la prostitution. <p>Respect de la sécurité en vigueur</p> <ul style="list-style-type: none"> • conséquences du non-respect des obligations • les obligations d'affichage.



Pour tout renseignement contacter notre référent handicap au 04.72.34.51.96

Mis à jour le 01/09/2025



SAS _ RCS Lyon B 751290487 _ N° SIRET : 75129048700030 _ NAF : 8559A
 Agrément par arrêté préfectoral n°69-2022-09-16-00001 _ N° d'activité : 82691219369
 CFA n° UAI : 0694734W

Permis d'exploitation d'un débit de boissons– formation initiale

2/2

DÉTAIL DU PROGRAMME

ENVIRONNEMENT PROFESSIONNEL DES CHR (café, hôtel, restaurant)

- Mise aux normes des ERP (Etablissement Recevant du Public)
- Exploitation des terrasses ouvertes et fermées

Accueil de la clientèle

- Mise en valeur de l'établissement
- Respect des personnes et des lieux

Retour sur l'hygiène alimentaire

- Les règles
- Sécurité et contrôle

Fin du stage

- Evaluation des acquis
- Questionnaire de satisfaction

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- Méthode expositive : cours magistraux
- Méthode active : échange d'expérience et mise en situation
- Méthode interrogative : construire ses connaissances par soi-même

NOMBRE DE STAGIAIRES

4 à 15 personnes maxi

MODALITÉS D'ACCÈS

- Entretien préalable
- Positionnement d'entrée en formation
- Entrée immédiate selon calendrier des sessions

MODALITÉS D'ÉVALUATION

- Test de positionnement
- Évaluation continue (quizz, questionnaires, questions ouvertes)
- Évaluation finale :

VALIDATION

Attestation Cerfa n°14407*03

TAUX DE REUSSITE

100 %

TARIF

- **439 € HT - 526.80 € TTC**
- Pack Permis d'exploitation et Hygiène Alimentaire : 700€ HT - 840 € TTC



Pour tout renseignement contacter notre référent handicap au 04.72.34.51.96

Mis à jour le 01/09/2025



SAS _ RCS Lyon B 751290487 _ N° SIRET : 75129048700030 _ NAF : 8559A
 Agrément par arrêté préfectoral n°69-2022-09-16-00001 _ N° d'activité : 82691219369
 CFA n° UAI : 0694734W