



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• 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.





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