



Fiche de présentation

Formation sur les droits et obligations attachés à l'exploitation d'un débit de boissons à consommer sur place ou d'un établissement pourvu de la « petite licence restaurant » ou de la « licence restaurant ».

PROFIL DES PARTICIPANTS ET PRE-REQUIS	<p>Toute personne déclarant l'ouverture, la mutation, la translation ou le transfert d'un débit de boissons à consommer sur place troisième et quatrième catégorie ou toute personne déclarant un établissement pourvu de la " petite licence restaurant " ou de la " licence restaurant ".</p> <p>Aucun pré-requis n'est exigé pour cette formation.</p>
ACCESSIBILITE	<p>Formation ouverte aux personnes en situation de handicap : un référent handicap étudiera les adaptations pouvant être mises en place pour vous permettre de suivre la formation.</p>
OBJECTIF	<p>Acquérir les connaissances notamment des dispositions du code de la santé publique relatives à la prévention et la lutte contre l'alcoolisme, la protection des mineurs et la répression de l'ivresse publique mais aussi de la législation sur les stupéfiants, la revente de tabac, la lutte contre le bruit, les faits susceptibles d'entraîner une fermeture administrative, les principes généraux de la responsabilité civile et pénale des personnes physiques et des personnes morales et la lutte contre la discrimination.</p>
REFERENTIEL DE CAPACITES	<ol style="list-style-type: none"> I. Connaître les dispositions légales du code de la santé publique applicable. II. Connaître et être en mesure d'utiliser les outils permettant la maîtrise de l'exploitation spécifique d'un débit de boissons (gestion de licences, affichage, étalage). III. Être sensibilisé et responsabilisé aux obligations particulières liées à la vente d'alcool.
REFERENTIEL DE FORMATION (PROGRAMME)	<ol style="list-style-type: none"> I. Jour 1 <ul style="list-style-type: none"> – Présentation liminaire de la formation <ul style="list-style-type: none"> ▷ La raison d'être de l'obligation de formation mentionnée au I de l'article R. 3332-4-1 du code de la santé publique ; ▷ Présentation du permis d'exploitation ; – Le cadre législatif et réglementaire <ul style="list-style-type: none"> ▷ Les sources de droit et les applications : <ul style="list-style-type: none"> ↳ Organisation administrative et judiciaire ; ↳ Responsabilité civile et pénale des personnes morales et physiques ; ↳ Les délits et les infractions, la mise en danger d'autrui.



REFERENTIEL DE
FORMATION
(PROGRAMME)

- ▷ La codification des dispositions relatives aux débits de boissons dans le code de la santé publique ;
- ▷ La police administrative générale (code général des collectivités territoriales) ;
- ▷ La police administrative spéciale (code de la santé publique) ;

II. Jour 2

- Les conditions d'ouverture d'un débit de boissons à consommer sur place (café, restaurant...)
 - ▷ Les conditions liées à la personne :
 - ↳ la nationalité, y compris la problématique des conventions bilatérales pour l'exercice de la profession de débitant de boissons à consommer sur place ;
 - ↳ la capacité juridique ;
 - ↳ les incompatibilités ;
 - ↳ le permis d'exploitation et son renouvellement.
 - ▷ Les conditions liées à la licence :
 - ↳ la classification des boissons, les boissons interdites de vente en France ;
 - ↳ les différentes licences et leurs champs d'application ;
 - ↳ les conditions de délivrance et de validité d'une licence ;
 - ↳ les restrictions (limitation du nombre de débits de boissons, péremption, zones protégées).
 - ▷ La vie d'une licence :
 - ↳ les transferts (activité touristique, communes dépourvues de débit de boissons) ;
 - ↳ les interdictions de transfert ;
 - ↳ la translation d'une licence ;
 - ↳ la mutation d'une licence.
 - ▷ Les déclarations préalables à l'ouverture :
 - ↳ la déclaration administrative (délai, contenu, formalisme) ;
 - ↳ les obligations fiscales ;
 - ↳ la rédaction du bail par acte authentique ;
 - ↳ les déclarations communes aux métiers de bouche (immatriculation, assurances, services...).
- Les obligations d'exploitation
 - ▷ Les obligations liées à l'établissement :
 - ↳ les horaires d'ouverture et de fermeture ;
 - ↳ les obligations liées à l'exploitation d'une terrasse située sur la voie publique ;
 - ↳ l'étalage obligatoire des boissons sans alcool ;
 - ↳ les affichages obligatoires ;
 - ↳ l'information sur les prix ;
 - ↳ la vidéo protection.

III. Jour 3

- ▷ Les obligations en matière de prévention, de protection de la santé publique et aspects pratiques :
 - ↳ la prévention et la lutte contre le risque « alcool » : la répression de l'ivresse publique, l'interdiction ;
 - ↳ des « open bars », la réglementation des « happy hours » ;
 - ↳ la protection des mineurs contre le risque « alcool » : l'interdiction de vente et d'offre de boissons ;
 - ↳ alcooliques aux mineurs et les sanctions encourues en cas de non-respect, l'accueil des mineurs de plus de seize ans dans le cadre de l'apprentissage ;
 - ↳ la conduite à tenir face à un mineur voulant se voir servir de l'alcool, vérification de la majorité ;
 - ↳ la protection des femmes enceintes contre le risque « alcool » ;
 - ↳ la présentation des conséquences physiques et psychologiques de la consommation d'alcool sur le corps humain ;
 - ↳ la conduite à tenir face à un client en état d'imprégnation alcoolique ;
 - ↳ la réglementation de l'interdiction de fumer et les sanctions encourues en cas de non-respect ;
 - ↳ la réglementation relative aux stupéfiants ;
 - ↳ la conduite à tenir face à un client sous l'emprise de stupéfiants.
- ▷ Les obligations en matière de prévention, de protection de l'ordre public et aspects pratiques :
 - ↳ la lutte contre le bruit ;
 - ↳ la conduite à tenir en cas de tapage et autres troubles, dans ou aux abords de l'établissement ;
 - ↳ la lutte contre l'alcool au volant ;
 - ↳ la réglementation sur les jeux et loteries : rappel du principe général d'interdiction, sanctions.
- Réglementation locale
 - ▷ Arrêtés préfectoraux et municipaux permettant d'appréhender l'ensemble des obligations départementales concernant les débits de boissons et les restaurants, notamment :
 - ↳ règlement sanitaire départemental ;
 - ↳ réglementation contre le bruit ;
 - ↳ spécificités locales ;
 - ↳ heures de fermeture et d'ouverture des établissements ;
 - ↳ affichages spécifiques...
- Mises en situation et évaluation des connaissances acquises
 - ▷ Expérimentation de cas pratiques pour chaque stagiaire par rapport aux obligations d'exploitation ;
 - ▷ Questions de connaissances.

MOYENS & METHODE PEDAGOGIQUES	<p>La formation alterne entre cours magistral et échanges d'expérience via :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Des apports théoriques et pratiques, - Un support vidéo, - Des exercices pratiques, - Un support de cours formation, - Un support post-formation par mail & téléphone
SANCTION	<p>QCM de validation des acquis.</p> <ul style="list-style-type: none"> - QCM d'évaluation de 40 questions conservé au dossier du stagiaire et restant à disposition du ministère de l'Intérieur ou de la préfecture du lieu d'exploitation. - Remise du support de formation au format pdf. - Délivrance dudit permis d'exploitation Cerfa N° 14407*03 comportant le N° d'agrément de l'OF (Courrier + Mail) sous réserve de réussite du QCM « pour faire valoir ce que de droit » en cas de contrôle par les services officiels, conformément à la réglementation en vigueur. - Attestation de fin de formation conformément à l'article L. 63531 du Code du travail. <p><u>A Noter</u> : En cas d'échec au QCM de test, une nouvelle tentative est possible (rattrapage) après avoir étudié le support.</p>
ORGANISATION	<p>Durée : 20 h / 3 jours Effectifs : 5 à 10 stagiaires Horaires indicatifs : 9h30-12h00 et 13h00-17h10 (6h40) Effectif maximum : 15 personnes Contrôle présences : Emargement par demi-journée</p> <p>En inter-entreprise :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Dans nos locaux selon un calendrier annuel. <p>En intra-entreprise :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Non applicable.

Formateurs

- Grégory BARDON : Ingénieur en qualité alimentaire et santé avec plus de 10 ans d'expérience dans le domaine agro-alimentaire. Intervenant en prévention des risques professionnels.
- Yannis BARDON : Responsable qualité avec plus de 5 ans d'expérience dans le domaine agro-alimentaire. Intervenant en prévention des risques professionnels.
- Bruno SIAU : Docteur et maître de conférences en droit privé fondamental. Directeur d'un master et d'une licence au sein de l'université de Montpellier.
- Nicolas SIAU : Directeur et maître d'hôtel, depuis plus de 7 ans, d'un d'établissement titulaire d'une licence IV.

Entreprise

- Centre de Formation Hygiène & HACCP déclaré auprès de la DIRECCTE Auvergne-Rhône-Alpes /Ministère de l'agriculture et de l'Alimentation).
N° d'enregistrement d'activité : 84 38 07425 38.
Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'Etat. Circulaire DGEFP n°2011-01 du 06/01/2011.
- Organisme dispensant la Formation Spécifique en Hygiène Alimentaire déclaré auprès de la DRAAF Auvergne-Rhône-Alpes & Île-de-France, enregistré au Répertoire des Organismes de Formation en Hygiène Alimentaire.
N° d'enregistrement ROFHYA : 84 04210 20 2020, 11 0788 47 2019.
Cet enregistrement nous habilite à délivrer l'attestation de formation spécifique validant votre formation en hygiène alimentaire auprès des fonctions publiques (DDPP, DSV, DGCCRF...).
- **Intervenant en prévention des risques professionnels** : Enregistré auprès de la DIRECCTE Auvergne-Rhône-Alpes sous le N° 4588166.
- **Agréé par le ministère de l'intérieur** pour dispenser la formation règlementaire Permis d'Exploitation par **arrêté xxxx - N° Agrément NOR : xxxx.** (en cours).
- **Certification AFNOR ISO 9001 version 2015** : N°111807190823/N°2016/70531.3 pour les activités de : Conseil, Inspection technique, Analyse et **Formation** en Sécurité Alimentaire.
- **Certification RNQ (QUALIOPI)** : N°105591138982 délivrée au titre de la catégorie « Actions de formation ».
- **Organisme validé par un membre du CNEFOP**, « référençable » dans le DataDock.