

OBTENIR SON PERMIS D'EXPLOITATION

OBJECTIF

- Connaître la législation, les obligations en matière de responsabilité civile ou pénale, et les risques professionnels.
- Etre en mesure d'assurer le bon fonctionnement de son établissement.
- Obtenir son permis d'exploitation.

PUBLIC

Chef d'entreprise, salarié, conjoint collaborateur du secteur artisanal.
Chef d'entreprise, salarié hors secteur porteur de projet.

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

Formateur agréé par le Ministère de l'Intérieur (art.3332 -5 du code de Santé publique).
Méthode participative: quizz, mise en situation.
Support de formation remis à chaque participant.

PRÉ-REQUIS

Aucun.

ÉVALUATION

Questionnaire d'évaluation, attestation de suivi de formation et d'évaluation des acquis à l'issue de la formation.

PROGRAMME

La formation au permis d'exploitation est obligatoire pour acquérir une licence restaurant ou une licence débit de boissons(loi du 31 Mars 2006 et décret du 16 mai 2007).

- Le cadre technique : différentes licences exploitables en France, fabrication des alcools dans les établissements...
- Le cadre législatif et réglementaire : le code de la consommation, les obligations d'affichage...
- L'organisation du système judiciaire : les responsabilités civile et pénale...
- Les conditions d'exploitation d'un débit de boissons et d'un restaurant : démarches administratives préalables, occupation du domaine public, arrêtés préfectoraux...
- Les obligations en matière de santé publique et trouble à la tranquillité publique : l'alcool, protection des mineurs, bruit...
- La réglementation relative à l'accès des handicapés aux ERP et autres obligations.
- L'approche sociale de l'exploitation d'un débit de boissons et d'un restaurant : droit du travail, conventions collectives, registres obligatoires...

**DURÉE 2,5 jours
20 heures**

Inscription et informations :
Contact **05 61 10 47 47**
formation@cm-toulouse.fr

18 bis bd Lascrosses
31000 TOULOUSE
55 bd de l'Embouchure
31000 TOULOUSE