



Formation du Permis d'exploitation

OBJECTIFS DE LA FORMATION

- Gérer un débit de boissons en conformité avec la réglementation en tenant compte des enjeux de santé publique.
- Permettre l'ouverture d'un débit de boissons.

CONTENU DE LA FORMATION

MODULE 1 :

- Les démarches administratives
- La responsabilité civile et pénale des personnes morales et physiques
- Les délits, les infractions, la mise en danger d'autrui
- Les débits de boissons temporaires
- Ouverture, mutation, translation, transfert

MODULE 2 :

- Les différentes licences (dont licence III et licence IV)
- Classifications des débits de boissons
- Classement des groupes de boissons
- Le tabac, les zones protégées

MODULE 3 :

- Les conditions d'exploitation d'une licence IV
- La mise à disposition d'une licence par la mairie
- Les sanctions judiciaires et administratives
- L'hygiène et la sécurité alimentaire, les normes HACCP

MODULE 4 :

- Le « Fait Maison »
- Les affichages et documents obligatoires
- Obligations et droit du travail, formalités d'embauche, Types de contrat de travail (CHR)
- Les différentes catégories des E.R.P
- Les obligations liées à l'accueil d'un public handicapés (Ad'AP)

SANCTION DE FORMATION

Certificat de réalisation de formation et cerfa n°14407*01 (valable 10 ans).

CULINARIO

SAS DBD Formation & Consulting // 3, rue Albert Einstein, 66330 Cabestany

R.C.S : 909564569 // NDA : 76660257166

www.culinario.fr T. 04 68 22 18 22 // contact@culinario.fr



PUBLIC VISE

Formation obligatoire pour toute personne déclarant l'ouverture, la mutation, la translation, le transfert d'un débit de boissons à consommer sur place de 3^{ème} et 4^{ème} catégorie, ainsi que toutes personnes déclarant l'ouverture d'un établissement pourvu de la petite licence restaurant ou la grande licence restaurant.

NIVEAU DE CONNAISSANCES PREALABLES REQUIS

Aucun prérequis.

LA DUREE DE FORMATION

20 heures, soit 3 jours

LES MOYENS PEDAGOGIQUES ET TECHNIQUES

Méthode active, interrogative et magistrale. Powerpoint, vidéos, paperboard, intervenant juridique, mise en situation.

L'ENCADREMENT DE L'ACTION DE FORMATION

Le formateur est un formateur professionnel pour adultes diplômé (FPA, BTS) spécialisé en restauration, disposant d'une expérience internationale de 25 ans validée dans le domaine dispensé accompagné d'un intervenant juridique.

EVALUATION ET SUIVI DE FORMATION

- Une feuille d'émargement sera établie à la demi-journée et contre signée par le formateur.
- Durant la formation, l'apprenant sera évalué sur les objectifs de formation par questionnements divers, Quizz de connaissances. Un livret de formation est remis au stagiaire en fin de formation.
- Expérimentation de cas pratiques par rapport aux obligations d'exploitation.

CULINARIO

SAS DBD Formation & Consulting // 3, rue Albert Einstein, 66330 Cabestany

R.C.S : 909564569 // NDA : 76660257166

www.culinario.fr T. 04 68 22 18 22 // contact@culinario.fr



LIEU DE FORMATION

Centre CULINARIO
3 RUE ALBERT EINSTEIN
663300 CABESTANY

MODALITES D'INSCRIPTION ET DELAI D'ACCES A NOTRE FORMATION

Afin de vous inscrire à notre formation, merci de contacter 30 jours avant le début de la formation : DBD FORMATION & CONSULTING par mail : contact@culinario.fr

Un questionnaire, un CV ou toute autre pièce peuvent vous être demandés afin que nous puissions nous positionner sur votre niveau à l'entrée de la formation.

Une fois votre inscription validée, nous vous adresserons un contrat ou une convention de formation et une convocation vous sera envoyée par mail 10 jours avant le début de la formation. En cas de subrogation de paiement, un accord du financeur doit nous être parvenu avec le début de la formation.

ACCESSIBILITE AUX PERSONNES EN SITUATION DE HANDICAP

La loi du 5 septembre 2018 pour la « liberté de choisir son avenir professionnel » a pour objectif de faciliter l'accès à l'emploi des personnes en situation de handicap.

Notre organisme tente de donner à tous les mêmes chances d'accéder ou de maintenir l'emploi.

Nous pouvons adapter certaines de nos modalités de formation, pour cela, nous étudierons ensemble vos besoins.

Pour toutes questions, merci de contacter *Monsieur VOGEL David*, SAS DBD FORMATION & CONSULTING par mail : contact@culinario.fr



TARIF

Prix en centre : **450 € HT**

CONTACT

Monsieur RIUS David, SAS DBD Formation & Consulting
3 rue Albert Einstein, 66330 Cabestany
Téléphone : 04 68 22 18 22
Mail : contact@culinario.fr

CULINARIO

SAS DBD Formation & Consulting // 3, rue Albert Einstein, 66330 Cabestany

R.C.S : 909564569 // NDA : 76660257166

www.culinario.fr T. 04 68 22 18 22 // contact@culinario.fr