MÉTIERS DE LA CUISINE

Mise à jour : 17/06/2026

Permis d'Exploitation

Le Permis d'Exploitation, indispensable pour ouvrir ou gérer un établissement CHRD (Café Hôtel Restaurant Discothèque), permet d'acquérir les connaissances des droits et des obligations attachées à l'exploitation d'un débit de boissons à consommer sur place, ou d'un restaurant.

Dates
14, 15, 16 avril 2026

Durée
3 jours soit 21h

Tarifs
675€ / personne

Possibilités de financement
OPCO selon la branche d'activité

Lieux
GAP

Contact
Stéphanie DECK
07 88 44 79 52
s.deck@cci05formation.fr

Référent Handicap
Aurélie THAVEAU
06 49 48 72 57
a.thaveau@cci05formation.fr

Modalités d'accès
Entretien téléphonique

Délai d'accès
Candidature à fournir avant le :
1 semaine avant le début de la formation

Blocs de compétences
Aucun

Équivalence
Aucune

Passerelles
Aucune

Suite de parcours
Non concerné

Taux de satisfaction
87% session 2025

Nombre de stagiaires
14

Taux d'abandon/interruption
0%

Publics

Créateur, repreneur ou futur exploitant d'un débit de boissons.

Objectifs

La formation permet d'obtenir le Permis d'Exploitation (obligation légale) pour toute ouverture ou reprise d'un débit de boissons (Art. L3332-1-1 du Code de la santé publique) et de connaître les droits et obligations d'un débit de boissons à consommer sur place, ou d'un restaurant.

Pré-requis

Aucun

Programme

Le cadre législatif et réglementaire

Les sources de droit et les applications :

- Organisation administrative et judiciaire, responsabilité civile et pénale des personnes morales et physiques, délits et infractions, mise en danger d'autrui.
- Codification des dispositions relatives aux débits de boissons dans le code de la santé publique / police administrative générale (code des collectivités territoriales) / police administrative spéciale (code de la santé publique).

Les conditions d'ouverture d'un débit de boissons à consommer sur place (café, brasserie, restaurant,...)

- **Conditions liées à la personne :** nationalité, capacité juridique, incompatibilités, le Permis d'Exploitation et son renouvellement
- **Conditions liées à la licence :** classification des boissons, boissons interdites de vente en France, différentes licences et champs d'application, conditions de délivrance et de validité d'une licence, restrictions (limitation du nombre de débits de boissons, péremption, zones protégées).
- **Vie d'une licence :** transferts (activité touristique, communes dépourvues de débits de boissons), interdictions de transfert, translation d'une licence, mutation d'une licence.
- **Déclarations préalables à l'ouverture :** déclaration administrative (délai, contenu, formalisme), obligations fiscales, rédaction du bail par acte authentique, ldéclarations communes aux métiers de bouche (immatriculation, assurances, services vétérinaires).

Les obligations d'exploitation

- **Obligations liées à l'établissement :** horaires d'ouverture et de fermeture, obligations liées à l'exploitation d'une terrasse située sur la voie publique, étalage obligatoire des boissons sans alcool, laffichages obligatoires, information sur le prix, vidéo protection.
- **Obligations en matière de prévention et de protection de la santé publique et aspects pratiques :**

- prévention et lutte contre le risque « alcool » : répression de l'ivresse publique, interdiction des « open bars » , réglementation des « happy hours », protection des mineurs contre le risque « alcool » : interdiction de vente et d'offre de boissons alcooliques aux mineurs et sanctions encourues en cas de non respect, accueil des mineurs de plus de 16 ans dans le cadre de l'apprentissage, conduite à tenir face à un mineur voulant se voir servir de l'alcool, vérification de la majorité du client,

- protection des femmes enceintes contre le risque « alcool », la présentation des conséquences physiques et psychologiques de la consommation d'alcool sur le corps humain, 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, conduite à tenir face à un client sous

l'emprise de stupéfiants.

- **Obligations en matière de prévention et de protection de l'ordre public et aspects pratiques :** lutte contre le bruit, conduite à tenir en cas de tapage et autres troubles, dans ou aux abords de l'établissement, lutte contre l'alcool au volant, réglementation sur les jeux et loteries : rappel du principe général d'interdiction, sanctions encourues.

La réglementation locale

Arrêtés préfectoraux et municipaux permettant d'appréhender l'ensemble des obligations départementales concernant les débits de boissons et les restaurants, notamment : Réglementation sanitaire départementale, règlementation contre le bruit, spécificités locales, heures de fermeture et d'ouverture des établissements, affichages spécifiques…

Méthodes et moyens pédagogiques et techniques

Cours magistraux, études de cas pratiques, temps d'échanges questions/réponses. Moyens audiovisuels, vidéoprojection.

Evaluation des connaissances acquises

- Expérimentation de cas pratiques pour chaque stagiaire par rapport aux obligations d'exploitation
- Questionnaires de connaissances

Validation

Attestation de formation

Encadrement pédagogique

Formateurs spécialisés