



08/07/2025

Permis d'exploitation

Le Permis d'exploitation, indispensable pour ouvrir ou gérer un établissement CHRD, 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

Les 18, 19 et 20 novembre 2025

Tarifs

675€ / personne

Possibilités de financement

OPCO selon la branche d'activité

Lieux

BRIANÇON

Contact

Stéphanie DECK

07 88 44 79 52

s.deck@cci05formation.fr

Référent Handicap

Aurélien 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

Publics

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

Objectifs

La formation permet d'obtenir le Permis d'Exploitation (une 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

Présentation de la formation

La raison d'être de l'obligation de formation /Présentation du permis d'exploitation

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, les délits et les infractions, la mise en danger d'autrui.
- La codification des dispositions relatives aux débits de boissons dans le code de la santé publique / La police administrative générale (code des collectivités territoriales) / La police administrative spéciale (code de la santé publique).

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

- Les conditions liées à la personne : La nationalité, 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 débits 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 vétérinaires).

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 le prix, la vidéo protection.
- Les obligations en matière de prévention et 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, conduite à tenir face à un mineur voulant se voir servir de l'alcool, vérification de la majorité du client,
 - 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, 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.

- Les obligations en matière de prévention et de protection de l'ordre public et aspects pratiques : La lutte contre le bruit, 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 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 départemental, réglementation contre le bruit, spécificités locales, heures de fermetures 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.